Rezept

Zwetschgenmus Grundrezept

Ein Rezept von Zwetschgenmus Grundrezept, am 27.04.2024

Zutaten

2 kg	Zwetschgen
300 g	Zucker
1	Zimtstange
4 EL	Zwetschgenwasser (wer mag)

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 Twist-off-Gläser (je etwa 1/4 l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Zwetschgen in einen weiten Topf füllen. Die Zimtstange halbieren und mit dem Zucker dazugeben. Die Zwetschgen erhitzen und zugedeckt bei geringer Hitze etwa 2 Stunden köcheln lassen, bis sie sehr weich sind. Dabei ab und zu umrühren und kontrollieren, dass nichts anbrennt.

2. Die Zwetschgen dann durch ein Sieb streichen, um Schalenreste zu entfernen. Das Püree und die Zimtstücke (aus dem Sieb fischen) wieder in den Topf geben, eventuell mit dem Zwetschgenwasser aromatisieren und offen bei mittlerer bis starker Hitze nochmals etwa 30 Minuten kochen lassen, bis ein Mus entstanden ist. Dabei unbedingt häufig umrühren, damit nichts anbrennt.

3. Zimtstücke entfernen und Zwetschgenmus sofort in die gründlich gesäuberten Gläser füllen. Gut verschließen und die Gläser einige Minuten auf den Kopf stellen. Dann wieder umdrehen und das Mus auskühlen lassen. An einem kühlen Ort lagern.