

Rezept

Zwetschgenmus mit Zimt und Nelken

Ein Rezept von Zwetschgenmus mit Zimt und Nelken, am 25.04.2024

Zutaten

2,2 kg Zwetschgen oder Pflaumen (entsteint 2 kg)	500 g Krümelkandis
3 Nelken	1 Zimtstange
	3 EL Zwetschgenwasser (nach Belieben)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1020 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen, mit dem Krümelkandis mischen und zugedeckt 3 Std. ziehen lassen.

2. Die Zwetschgen zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 30 Min. köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren. Abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen.

3. Den Backofen auf 160° (Umluft 140°) vorheizen. Das Zwetschgenpüree mit Zimtstange und Nelken in eine große ofenfeste Form füllen und im Ofen (Mitte) in ca. 2 Std. dicklich einkochen lassen. Die exakte Garzeit hängt vom Saftgehalt der Früchte ab. Dabei immer wieder umrühren. Die Zimtstange und Nelken entfernen. Das Mus in heiß ausgespülte Gläser füllen, Zwetschgenwasser nach Belieben darüber träufeln und verschließen.