

Rezept

Kletzenmus

Ein Rezept von Kletzenmus, am 25.05.2024

Zutaten

500 g Kletzen (getrocknete Birnen)

1,5 kg vollreife, aromatische Birnen (z.B. Williams Christ, Gute Luise, Conference oder Santa Maria)

1 EL Wacholderbeeren

350 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1200 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Kletzen mit 1 l kochendem Wasser übergießen, mit einem Küchentuch zudecken und mindestens 12 Stunden quellen lassen.

2. Die Kletzen im Einweichwasser aufkochen und in ca. 20 Minuten weich kochen (je nach Sorte und Härte kann die Kochzeit auch länger sein). In der Zwischenzeit die Birnen schälen, die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Die Wacholderbeeren hacken und mit den Birnenwürfeln und dem Zucker zu den Kletzen geben, bei mittlerer Hitze noch 15 Minuten kochen lassen, bis auch die Birnen weich sind. Dabei ab und zu umrühren. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Die Fruchtmasse pürieren und in eine ofenfeste Form oder in einen breiten Topf füllen. Das Mus im heißen Ofen (unten, Umluft 180°) in ca. 2 Stunden einkochen. Das fertige Kletzenmus zügig in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.