Rezept

Mus aus Trockenpflaumen

Ein Rezept von Mus aus Trockenpflaumen, am 17.04.2024

Zutaten

500 g	Trockenpflaumen
4 EL	Zitronensaft
1 Msp.	gemahlener Piment
100 ml	Rotwein
1 TL	Zimtpulver
	Zucker (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Haltbarkeit** etwa 1 Jahr haltbar

Zubereitung

1. Die Trockenpflaumen in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedeckt über Nacht einweichen, dann abtropfen lassen. Das Wasser dabei auffangen.

2. Die Pflaumen im Fleischwolf oder Mixer zerkleinern, mit dem Einweichwasser, Rotwein, Zitronensaft, Zimt und Piment in einen Topf geben. Die von Natur sehr süßen Pflaumen nach Belieben nachsüßen.

3. Das Mus 5 Min. unter Rühren kochen (Spritzgefahr!), in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.