

Rezept

# Mus aus Trockenpflaumen

Ein Rezept von Mus aus Trockenpflaumen, am 20.03.2023

## Zutaten

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

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 GLÄSER À 210 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## 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.