

Rezept

Pflaumenmus – Powidl

Ein Rezept von Pflaumenmus – Powidl, am 30.11.2023

Zutaten

- | | | | |
|---|---------------------------------|-------|---------------------------------|
| 2 | 1/2 kg Zwetschgen oder Pflaumen | 500 g | Einmachzucker oder Krümelkandis |
| 2 | Zimtstangen | | 4-5 EL Rum |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 900 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit dem Zucker mischen und 3 Std. stehen lassen. Zwetschgen zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze zugedeckt 30 Min. kochen, bis sie zerfallen, dabei häufig umrühren. Etwas abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen.
2. Backofen auf 140° Umluft schalten. Das Püree mit den Zimtstangen in eine große ofenfeste Form oder einen flachen Topf füllen und im Ofen (Mitte) in 6 Std. dick einkochen, ab und zu umrühren.
3. Zimt entfernen, das Mus in Twist-off-Gläser füllen, je 1 EL Rum obenauf geben und sofort verschließen.