

Rezept

Powidl mit Zimt und Portwein

Ein Rezept von Powidl mit Zimt und Portwein, am 26.04.2024

Zutaten

2 1/2 kg Zwetschgen

1/4 l Portwein

200 g getrocknete Zwetschgen (entsteint)

1 Zimtstange

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 5 Gläser (je 200 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und mit den getrockneten Zwetschgen, dem Portwein und der Zimtstange in einen großen Topf geben. Die Zwetschgen 30 Min. kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Anschließend die Früchte in ein Sieb geben, über einem Topf abtropfen lassen und die Zimtstange entfernen. Den aufgefangenen Saft bei großer Hitze in etwa 10 Min. sirupartig einkochen lassen.
2. Den Backofen auf 170° (besser: 150° Umluft) vorheizen. Die Zwetschgen durch die Flotte Lote passieren oder mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree mit dem eingekochten Saft mischen und in eine ofenfeste Form füllen. Den Powidl im Ofen (Mitte) etwa 2 1/2 Std. einkochen lassen, dabei anfangs gelegentlich, in den letzten 30 Min. häufiger umrühren.
3. Den Powidl in heiß ausgespülte Schraub- oder Weckgläser füllen und mit Deckeln verschließen. Einen breiten Topf mit einem Küchentuch auslegen. Die Gläser in den Topf stellen, bis knapp unter die Deckelhöhe heißes Wasser einfüllen und zum Kochen bringen. Sobald Luftblasen in den Gläsern aufsteigen, den Powidl 15 Min. köcheln lassen (sterilisieren). Dann die Gläser mit einem Schaumlöffel oder einer Grillzange herausheben und abkühlen lassen.