Rezept

Süßes Zwetschgenmus

Ein Rezept von Süßes Zwetschgenmus, am 11.06.2025

Zutaten

- **2 kg** Zwetschgen (möglichst eine spätreife Sorte)
- 3-4 Zimtstangen
- **400 g** Zucker
- Schale einer Bio-Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser à 400 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, Stiele entfernen, die Früchte halbieren und entsteinen. Die Hälften in einen großen Topf geben, unter Rühren langsam erhitzen und ca. 15 Min. bei mittlerer Hitze kochen, bis sie im eigenen Saft zusammenfallen und weich sind.

2. Den Backofen auf 150° (Umluft 130°) vorheizen. Die Zwetschgen in der Saftpfanne des Backofens mit 200 g Zucker mischen. Die Zimtstangen und die Zitronenschale dazugeben und alles in den heißen Backofen schieben (Mitte). Die Früchte ca. 30 Min. einkochen lassen, dann den restlichen Zucker untermischen und alles ca. 1 Std. weiter einkochen lassen, bis das Mus beim Durchrühren nicht mehr vom Kochlöffel fließt (beim Rühren müssen sich »Straßen« bilden). Die Zimtstangen und die Zitronenschale entfernen.

3. Das Mus randvoll in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-off-Deckeln füllen. Die Gläser verschließen und für ca. 20 Min. umgedreht stehen lassen, umdrehen und das Zwetschgenmus abkühlen lassen.