

Rezept

Zwetschgen-Latwerge mit Lebkuchengewürz

Ein Rezept von Zwetschgen-Latwerge mit Lebkuchengewürz, am 08.07.2026

Zutaten

200 g getrocknete Pflaumen ohne Stein
2,5 kg Zwetschgen oder Pflaumen

250 ml Portwein (ersatzweise Apfelsaft)
1 Pckg. Lebkuchengewürz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1000 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die getrockneten Pflaumen mindestens 1 Stunde im Portwein einweichen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Zwetschgenhälften mit den eingeweichten Pflaumen und dem Portwein in einem Topf vermischen und aufkochen. Bei schwacher Hitze zugedeckt 30 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren. Die Masse im Mixer pürieren.
2. Den Backofen auf 170° vorheizen. Das Mus in eine große ofenfeste Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 150°) ca. 3 Stunden sehr dick einkochen. Dabei etwa alle 30 Minuten umrühren. Das fertige Mus mit dem Lebkuchengewürz verrühren, in heiß ausgespülte Schraubdeckelgläser füllen und verschließen.