

Rezept

# Zwetschgenmus mit Gewürzen

Ein Rezept von Zwetschgenmus mit Gewürzen, am 09.06.2026

## Zutaten

**3 kg** vollreife Zwetschgen

**2 TL** Zimtpulver

1/2 TL gemahlene Muskatblüte

**400 g** Zucker

1/4 TL gemahlene Nelken

**8 EL** brauner Rum

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 GLÄSER À 210 M | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Die Zwetschgen waschen, vierteln und dabei entsteinen. Zwetschgen mit Zucker und Gewürzen vermischen und in die gründlich gereinigte hohe Fettpfanne geben.

---

2. Die Zwetschgen ca. 2 Std. im Ofen (Mitte, Umluft 140°) einkochen lassen, dabei die Backofentür mit einem dazwischen geklemmten Holzkochlöffel einen Spalt offen halten. In Abständen von 1/2 Std. kontrollieren, bis der Saft vollkommen verdampft ist. Das Mus dabei vorsichtig zur Mitte aufhäufen, damit es am Rand nicht ansetzt.

---

3. Sobald der Saft eingekocht ist und sich das Mus bräunliche verfärbt hat, das Blech herausnehmen. Das Zwetschgenmus sofort in die Gläser füllen und glatt streichen. Auf jedes Glas 1 EL Rum gießen, anzünden und die Gläser sofort verschließen.