

Rezept

Zwetschgenmus mit Gewürzen

Ein Rezept von Zwetschgenmus mit Gewürzen, am 25.04.2024

Zutaten

3 kg vollreife Zwetschgen	400 g Zucker
2 TL Zimtpulver	1/4 TL gemahlene Nelken
1/2 TL gemahlene Muskatblüte	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.