

Rezept

Zwetschgenmus selber machen

Ein Rezept von Zwetschgenmus selber machen, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|-----------------------------|
| 2 kg reife Zwetschgen (geputzt gewogen ca. 1,8 kg) | 1 Zimtstange |
| 1 Gewürznelke | 2 Wacholderbeeren |
| 4 schwarze Pfefferkörner | 300 g brauner Zucker |
| Tee-Ei (oder Gewürzsäckchen) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Die Zwetschgen in einen ausreichend großen hohen Topf füllen. Die Zimtstange in Stücke brechen, die Nelke mit einem Messer leicht andrücken. Zimt, Nelke, Wacholder und Pfeffer in ein Tee-Ei füllen und mit dem Zucker zu den Zwetschgen geben.
2. Die Zwetschgen-Zucker-Mischung erhitzen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2 Std. garen, bis sie sehr weich sind. Die Früchte zwischendurch immer wieder durchrühren, damit sie nicht anbrennen.
3. Dann das Tee-Ei entfernen. Die Zwetschgen durch ein Sieb streichen, um die Schalenreste zu entfernen. Das Püree wieder in den Topf geben und offen bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Rühren nochmals ca. 30 Min. garen, bis es musig ist.
4. Das kochendheiße Zwetschgenmus in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese sofort verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.