

# Hausgemachtes Zwetschgenmus

Fruchtiges Zwetschgenmus aus saftigen Zwetschgen ohne Gelierzucker einfach selber kochen: Zwetschgenmus Rezept.

etwa 2 Gläser (je 300 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1500 g Zwetschgen (vorbereitet gewogen)  
250 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
gemahlener Zimt

Wie mache ich selbst ganz einfach Zwetschgenmus?:

### 1 Früchte vorbereiten:

Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Zwetschgen mit den restlichen Zutaten in einem großen Kochtopf vermischen und zugedeckt 1-2 Std. ziehen lassen, so dass sich etwas Flüssigkeit absetzt. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Zwetschgenmus kochen:

Das Ganze zum Kochen bringen. Die Masse 45 Min. bei mittlerer Hitze mit Deckel köcheln lassen, dabei **alle 15 Min. einmal umrühren**. Die Fruchtmasse weitere 15 Min. ohne Deckel köcheln lassen, nun aber immer wieder rühren, damit das Mus am Boden nicht anbrennt. Mus nach Belieben pürieren. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

### 3 Zwetschgenmus in Gläser füllen:

Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Das Zwetschgenmus kann auch mit tiefgekühlten Früchten zubereitet werden.

