

Hausgemachtes Zwetschgenmus

Fruchtiges Mus aus saftigen Zwetschgen ohne Gelierzucker

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

1 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.

2 Zubereiten:

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. Sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sind Ihre Zwetschgen sehr süß, rühren Sie 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die Masse.
- Sie können das Zwetschgenmus auch mit tiefgekühlten Früchten zubereiten.