

Zwetschgenmus aus dem Ofen



Zutaten für 4 Personen

8 kg Zwetschgen

1600 g Zucker

4 Zimtstange

4 Zitrone

Anleitung

Die Zeit ist reif ? und zwar für erntefrische Zwetschgen. Egal, ob selbstgepflückt oder eingekauft: Wir lieben diese Früchtchen, von denen wir am liebsten das ganze Jahr lang zehren. Die perfekte Möglichkeit dafür ist selbstgemachtes Zwetschgenmus, das sich zum Beispiel als Brotaufstrich oder als Verfeinerung von Naturjoghurt eignet. Und das Beste? Es ist ruck-zuck und ganz einfach zubereitet: Die Pflaumen zunächst waschen, dann aufschneiden, entsteinen und in Viertel schneiden. In ein ofenfestes Gefäß geben, mit Zucker, Zimtstange und dem Saft einer Zitrone vermengen und etwa zwei Stunden durchziehen lassen. Den Backofen heizt du nun auf 150° C (Ober-/Unterhitze) vor und stellst die Zwetschgen hinein. Alle 20-30 Minuten gut umrühren. Die Zwetschgen sollten zu einem Mus einkochen ? das dauert etwa 2-3 Stunden. Anschließend nimmst du die Form aus dem Ofen und entfernst die Zimtstange. Wenn du es etwas feiner magst, kannst du das Mus nun noch mit einem Stabmixer fein(er) pürieren. Ansonsten füllst du es in Gläser und lässt das Ganze gut auskühlen, ehe es in deinen Vorratsschrank wandert. Wir wünschen viel Freude beim Einmachen!