

Zwetschggenmus

Zutaten:

- 1kg Zwetschgen
- 500g Gelierzucker (2:1)
- Saft einer großen Zitrone

Zubereitung:

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und würfeln. Die gewürfelten Zwetschgen mit dem Zucker und dem Saft der Zitrone in einen Topf geben. Den Topf langsam erhitzen und unter ständigem Rühren aufkochen.
2. Die Zwetschgen verkochen lassen. Mit dem Pürierstab einmal durchmixen. Es dürfen noch leichte Stücke vorhanden sein. Das Mus sollte mindestens 5 Minuten kochen, damit es geliert. In heiß ausgespülte Gläser (ca. 250 ml) füllen und auf den Kopf stellen.

