

Bio-Zwetschgenmus aus dem Backofen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2,5 kg Bio-Zwetschgen, 1 kg Bio-Gelierzucker 2:1, 2,5 gestrichene Teelöffel Zimt, 1 gestrichener Teelöffel gem. Nelken.

Die Vorbereitungen:

Die Zwetschgen waschen (gerne vorher mit etwas Natron einweichen lassen, dann lässt sich der "graue Pelz" leichter entfernen) und entkernen. Anschließend pürieren, ich schmeiße hierzu gerne einmal die Küchenmaschine an und lasse alles entsprechend länger mit dem Messer zerkleinern.

Den Backofen auf 175° C vorheizen.

Leere Gläser zum späteren Abfüllen bereitstellen.

Die Zubereitung:

Die pürierten Zwetschgen mit dem Bio-Gelierzucker mischen - grundsätzlich gehen natürlich auch nicht Bio-Lebensmittel, aber mir gefällt es in Bio-Qualität besonders gut, zumal ich der Meinung bin, dass man das hinterher auch schmeckt!

Dazu die Gewürze untermengen und die Mischung auf das tiefe, ungefettete Backblech geben. Vorsicht: nicht zu voll füllen, da es sonst im Backofen überlaufen kann und man hinterher lange Zeit mit Säubern verbringen darf ;-).

Das Ganze auf der mittleren Stufe für ca. 1,5 Std. köcheln lassen. Man muss es nicht umrühren, allerdings empfehle ich immer ein Umrühren, wenn sich eine Haut gebildet hat. Diese verhindert sonst nämlich die Feuchtigkeitsabgabe und das Mus bleibt flüssiger als eventuell gewünscht.

Nach der Garzeit in vorher heiß ausgespülte, saubere Gläser füllen, verschließen und am Besten über Nacht auf dem Kopf gestellt abkühlen lassen. So hält sich das Mus über Monate (...wenn es denn so alt wird... *grins*).

Sehr lecker auf frischem Rosinensemmel!

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de