

Zwetschgen-Mus ohne Zuckerzusatz

Anleitung

- 2,5 kg sehr reife Zwetschgen waschen, der Länge nach halbieren, den Kern entfernen, die Fruchthälften dann noch vierteln und auf einem tiefen Backblech verteilen.
- Ofen auf 140 Grad Heißluft einstellen und Blech ins Rohr schieben.
- Die Ofen-Tür mit einem Holz-Kochlöffel einen spaltbreit offen halten, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Manche moderne Backöfen heizen nicht, sobald die Türe geöffnet ist. Dann einfach zwischendurch öfters die Türe öffnen, um die Feuchtigkeit rauszulassen.
- Lassen Sie die Früchte insgesamt ca. 2,5 Stunden brutzeln und rühren Sie nach einer und nach zwei Stunden um.
- Blech aus dem Ofen nehmen.
- Je nach Geschmack mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt und/oder einer Messerspitze Nelkenpulver würzen. Wer es weihnachtlich mag, legt von Beginn an ein oder zwei Anissterne auf's Blech und entfernt diese vor dem Abfüllen.
- Wer es ohne Stücke mag, püriert das Mus.
- Zwetschgenmus noch heiß in saubere Gläser abfüllen.

