

Zwetschgenmus aus dem Backofen

Zutaten

3–4 kg reife Zwetschgen
1 kg Südzucker Einmach-Raffinade
ca. 200 ml Rotwein
Saft von 2 Zitronen
2 Stangen Zimt
6–8 Gewürznelken
2–4 Sternanis

Außerdem: Gläser mit Schraubdeckel | großer Bräter mit Deckel (maximal zu 2/3 gefüllt)

Zubereitung

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden. Vorbereitete Früchte mit der Einmach-Raffinade, dem Rotwein, dem Zitronensaft und den Gewürzen vermischt in den Bräter geben. Das Kochgut auf der Herdplatte bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen. Danach den geschlossenen Bräter auf die unterste Schiene in den vorgeheizten Backofen stellen. (E-Herd: 180–200°C Ober-/Unterhitze). Die Zwetschgen in 3–5 Std. langsam zu dickem Mus kochen lassen. (Die Zeit richtet sich nach dem Saftgehalt der Früchte und Ihrem Herd-Typ.) Zwischendurch gelegentlich umrühren, um ein Anbrennen zu vermeiden. In der letzten Stunde ohne Deckel schmoren. Die Gewürze entfernen, dann das Mus randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschließen.

