

Zwetschgen-Aufstrich

Schnelles Zwetschgenmus bzw. Pflaumenmus mit einer Zimt-Rotweinnote zum Frühstück

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 ½ kg Zwetschgen (vorbereitet gewogen)
150 ml Rotwein
2 Zimtstange
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Zwetschgen waschen, entsteinen, vierteln und 1,5 kg abwiegen.

2 Zubereiten:

Früchte, Rotwein, Zimtstangen und Bourbon Vanille-Zucker in einen großen Kochtopf geben. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 15 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei immer wieder umrühren. Zimtstangen entfernen und die Fruchtmasse fein pürieren. Gelierzucker unterrühren, alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Zwetschgen können Sie den Aufstrich auch mit Pflaumen zubereiten.