

Zwetschgenmus

Zutaten:

ca 3 kg Zwetschgen

3 Tropfen Essigessenz

3 Walnüsse (oder 2 Messerspitzen Lebkuchengewürz)

etwas Öl

ca. 150 g Zucker (je nach Geschmack, die Zwetschgen besitzen eine starke Eigensüße)

Einen großen Topf (ca. 4 l) mit Öl auspinseln. Die Zwetschgen mit einem sauberen Geschirrtuch abreiben (nicht waschen), entkernen und mit "dem Gesicht" (der Schnittfläche) nach unten in den Topf schichten. Zwischen jede Schicht je 1 Eßl. Zucker und etwas gehackte Walnüsse geben und obenauf drei Tropfen Essigessenz (sie verhindern das Anbrennen). Das Ganze zugedeckt 24 Std. ziehen lassen. Am nächsten Tag auf kleiner Flamme aufsetzen und ca. 4 Std. köcheln lassen. Ganz wichtig: Auf kleinster Flamme heizen und nicht rühren! Wenn auch nur einmal umgerührt wird, muss immerzu weitergerührt werden, sonst brennt alles an. Das Rühren beginnt erst nach der Kochzeit. Den Topf auf kleiner Flamme lassen und das Mus so lange rühren, bis es eine sämige bis feste Konsistenz erreicht und sich die Zwetschgenstücke aufgelöst haben. Das Mus in ausgekochte Gläser geben und diese luftdicht verschließen. Wenn keine Walnüsse zur Hand sind, kann das Mus auch mit Lebkuchengewürz verfeinert werden.