

Latwerge (Zwetschgenmus)



Zutaten

1,8 kg Hauszwetschgen
1 Messerspitze Zimt
1 Fläschen Vanille-Aroma
½ Fläschen Rum-Aroma
1 TL Kaffeepulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die gewaschenen, entsteinten und geviertelten Zwetschgen in einen feuerfesten Topf geben und in den Backofen stellen. Nach 75 Minuten den Ofen abschalten und alle Zutaten in das Mus einrühren und nochmals 15 Minuten im Backofen ruhen lassen.

Den Topf auf eine Herdplatte stellen, die Masse leicht pürieren und kurz aufkochen, damit das Mus richtig heiß ist.

Das Mus in saubere Gläser mit Schraubverschluss füllen. Die Gläser noch 5 Minuten auf den Kopf stellen und danach wieder umdrehen, fertig.