

Pflaumenmus (Powidl)

Zutaten für 5 dl

1.5	kg	Pflaumen oder Zwetschgen	Halbieren und entsteinen.
300	g	Zucker	Pflaumen mit dem Zucker mischen und 3 Stunden zugedeckt ziehen lassen. Pflaumen aufkochen und bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln, bis sie zerfallen. Pflaumen mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.
2	Stk.	Zimtstangen	
1	Stk.	Sternanis	Zimt und Sternanis in das Püree geben. Püree in einer weiten, ofenfesten Form in der Mitte des Ofens bei 160°C vier Stunden einkochen. Gelegentlich umrühren.
2	EL	Rum	Die Gewürze entfernen und das heisse Mus in zwei ¼-Liter Einmachgläser abfüllen. Je ein Esslöffel Rum darüber geben und die Gläser gut verschliessen.
		Hinweis	Eignet sich hervorragend zur Herstellung der Friesentorte! Bei doppelter Menge die Garzeit im Ofen auf 5-6 Stunden verlängern, die Masse muss eine dickflüssige Konsistenz erreichen.