



# ZWETSCHGEN PÜREE

Die Zwetschgen putzen, halbieren und entsteinen. Mit dem Zucker und den Gewürzen mischen, in einen Bräter oder eine andere backofengeeignete Form geben und 2 - 3 Stunden Saft ziehen lassen.

Bei 180 Grad im Backofen etwa 2 Stunden schön dick einkochen lassen. In der ersten halben bis dreiviertel Stunde einen Kochlöffel in die Backofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Zum Schluss nach Belieben noch mal kurz mit dem Zauberstab pürieren und in heiß ausgespülte Twist-Off-Gläser füllen und verschließen. Auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

## ZUTATEN

3 kg	Zwetschgen
250 g	Zucker
250 g	brauner Zucker
20 g	Zimtpulver
2 g	Nelkenpulver

