

Powidl

**Zwetschgen sind keine Pflaumen,
Powidl ist keine Konfitüre.**

Zutaten

2,5kg Zwetschgen,
sehr reif

Zubereitung

Einige Stunden

1 Zwetschgen halbieren und entkernen. In einen grossen Topf geben, ohne Zugabe von Zucker mindestens 3, besser 4 Stunden köcheln. Öfters umrühren. Meist verlieren die Früchte genug Flüssigkeit, so dass kein Wasser zugegeben werden muss.

2 Ist die Streichfähigkeit erreicht, kann man (muss aber nicht) mit gehackten Zitronenschalen, Nelkenpulver, Rum (besser: Zwetschgenschnaps) würzen. Noch heiss in Gläser füllen und verschliessen.

Tipp

Einen Teil der Zwetschgen durch Heidelbeeren ersetzen; eine traumhafte Kombination. Ideal zum Füllen verschiedener Kuchen und von Gebäck, zum Würzen von Saucen, fein zu Käse oder kaltem Braten. Etwa 1 Jahr haltbar.

