

Zwetschenlatwerg



ohne rühren
(Brotaufstrich aus Zwetschen)

6 kg Zwetschen
2 kg Zucker
Sternanis
Nelken
Ganzer Zimt ca. 3–5 Stk.
Je nach Geschmack
Gewürze in ein Leinentüchlein binden

Zwetschen entsteinen mit dem Zucker und den Gewürzen in den Kochtopf geben.
Über Nacht stehen lassen.
Auf großer Flamme ankochen, dann zurückschalten auf 1 und ca. 4-5 Std. brutzeln lassen.
Dabei nicht umrühren
Danach mit dem Kochlöffel kräftig durchschlagen oder mit dem Zauberstab pürieren.
Heiß in Gläser abfüllen.