


# Zwetschgenmus "Gretchen"

---

 [swr.de/lecker-aufs-land/zwetschgenmus-gretchen/-/id=8348498/did=20648772/nid=8348498/1hqyi6z/index.html](https://www.swr.de/lecker-aufs-land/zwetschgenmus-gretchen/-/id=8348498/did=20648772/nid=8348498/1hqyi6z/index.html)

Rezept für 6 Personen

**Koch/Köchin:**

Annette Aller

## Einkaufsliste:

---

Zwetschgenmus "Gretchen"

**Zutaten**

2,5 kg Zwetschgen  
1,5 kg Zucker  
1-2 Zimtstangen, zerrieben  
3 Gewürznelken  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Weinbrand  
1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:

Tontopf



## Zubereitung:

---

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. 2/3 der Menge in einem Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren. Anschließend die restlichen Zutaten sowie den restlichen, nicht pürierten Zwetschgen dazu mischen.

Anschließend die Masse in einen Tontopf füllen, der vorher 30 Minuten gewässert wurde. Den Tontopf in den kalten Backofen stellen und dann bei 200°C ca. 4 Stunden lang dick einkochen und gelegentlich umrühren.