

## Powidl mit Rum: Leckeres Pflaumenmus aus dem Backofen

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

6,25  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Gläser

3,5 kg Zwetschgen  
3 Esslöffel Honig  
1 Vanilleschote  
1 Esslöffel Zimt  
125 ml Rum  
250 ml Wasser

### Besonderes Zubehör

4 Schraubgläser (à 300 ml)  
Bräter

Was lange währt, wird endlich gut. Powidl kocht - oder besser backt - zwar ewig, dafür aber ganz allein und auch ohne deine ständige Aufmerksamkeit. Ein perfektes Wochenendprojekt, das deine Küche mit der Zeit immer mehr mit einem köstlichen Duft füllen wird. Der Rum bildet eine feine Note und macht das Pflaumenmus aus dem Backofen auch ein bisschen haltbarer. Du kannst es übrigens in einem Bräter oder in einer großen Auflaufform zubereiten.

Du kannst Powidl auch an mehreren Tagen machen und ihn etwa an 2 Abenden 3 Stunden kochen lassen. In verschlossenen Gläsern hält sich das Powidl an einem

dunklen Ort ca. 1-2 Jahre. Dieses Rezept reicht für 4 Gläser à 300 ml.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Zwetschgen entkernen. Mit Wasser in einen Bräter geben und auf dem Herd aufkochen.

- 2 -

Vanilleschote auskratzen und mit Mark, Honig, Zimt und Rum zu den Zwetschgen geben. Den Deckel des Bräters schräg aufsetzen und das Obst ca. 3 Stunden im heißen Ofen backen. Stündlich umrühren.

- 3 -

Den Ofen auf 150 °C zurück schalten. Weitere 2 Stunden backen.

- 4 -

Den Ofen zum Schluss auf 120 °C runterschalten. Noch ca. 1 Stunde backen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

- 5 -

Schraubgläser mit kochendem Wasser ausspülen, um sie steril zu machen. Mit heißem Powidl füllen, verschließen und auf den Deckel stellen. Auskühlen lassen.