

Mirabellen-Zwetschgenmus mit Lakritz



Zutaten:

- 300 g Mirabellen
- 200 g Zwetschgen, halbiert und entsteint
- 100 g Gelierzucker (3:1)
- 10 Lakritzedrops (ca. 50 g)
- 50 ml Apfelsaft
- Saft einer Zitrone
- ½ TL Zimt
- Wer möchte: 2 cl Zwetschgengeist



Zubereitung

Alle Zutaten in eine Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend bei mittlerer Temperatur 25 Minuten kochen, dabei immer wieder rühren.

Nach 25 Minuten, das Mus durch ein feines Sieb streichen, damit die Mirabellenkerne und grobe Hautstücke zurückbleiben.

Das Mus in saubere Gläser füllen und verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp: Das Mus schmeckt sehr gut auf Hefezopf.