

## Pflaumenmus (Powidl)

### Zutaten für 5 dl

1.5	kg	Pflaumen oder Zwetschgen	Vierteln und entsteinen.
300	g	Zucker	Pflaumen mit dem Zucker mischen und etwa 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen bis viel Saft entstanden ist. Pflaumen aufkochen und bei kleiner Hitze 30 Minuten köcheln, bis sie zerfallen. Pflaumen mit dem Stabmixer sehr fein pürieren.
2		Zimtstangen	
2		Sternanis	Zimt und Sternanis in das Püree geben. Püree in einer weiten, ofenfesten Form in der Mitte des Ofens bei 160°C vier Stunden eindicken. Gelegentlich umrühren.
2	EL	Rum	Die Gewürze entfernen und das heiße Mus in zwei 250 ml Einmachgläser abfüllen. Je ein Esslöffel Rum darüber geben und die Gläser gut verschliessen.

### Hinweis

Eignet sich hervorragend zur Herstellung der Friesentorte!  
Bei doppelter Menge die Garzeit im Ofen auf 5-6 Stunden verlängern, die Masse muss eine dickflüssige Konsistenz erreichen.

