# Zwetschgen-Mus

Zutaten (für 4 Personen):

· 1 kg Zwetschgen
· 50 ml Olivenöl
· 1 EL Rübensirup
· etwas Zimt
· Salz
· 2 EL Honig
· 0,5 Schote Vanille
· 250 ml Apfelsaft
· alternativ: Wasser

Zwetschgen gut waschen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Das Olivenöl sowie den Rübensirup über den Zwetschgen verteilen, mit etwas Salz und Zimt würzen. Alle Zwetschgen mit den Händen durchmengen, damit sich Öl, Sirup, Zimt und Salz gut verteilen. Dann etwa 40 Minuten bei 160 Grad im Ofen backen.

Die fertigen Zwetschgen aus dem Ofen nehmen und die Schale und die Kerne entfernen. Wer die eher großen Schalenstücke nicht mag, schneidet sie klein. Apfelsaft/Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Honig, das Mark und die Schale der Vanille-Schote sowie Fruchtfleisch und Zwetschgenschalen dazugeben und alles köcheln lassen, bis ein cremiges Mus entsteht. Abkühlen lassen.

Das Zwetschgen-Mus passt sehr gut zu Eis, Quark oder Joghurt.

Sendung/Quelle: Visite
Sendetermin: 08.08.2023
Koch/Köchin:

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen