



Gewürze Schwabe

Latwerge (Pflaumenmus)

Zutaten:

5 kg Pflaumen, 1 kg Zucker, 3 Eßl. Schwabe's Latwerge-Gewürz.

Zubereitung:

Die Pflaumen waschen, entsteinen und die Hälfte davon in einen Topf geben. Mit der Hälfte des Zuckers bestreuen. Die restlichen Pflaumen darauf verteilen und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag mit Schwabe's Latwerge-Gewürz aufkochen und bei kleiner Flamme 5 Stunden köcheln lassen, ohne umzurühren. Dann den Topf vom Herd nehmen, das Mus kurz abkühlen lassen und kurz mit einem Handmixer durchrühren. In Gläser oder Steintöpfe füllen und sofort gut verschließen.