

## Zwetschenlatweg



ohne rühren  
(Brotaufstrich aus Zwetschen)

6 kg Zwetschen  
2 kg Zucker  
Sternanis  
Nelken  
Ganzer Zimt ca. 3–5 Stk.  
Je nach Geschmack  
Gewürze in ein Leinentüchlein binden

Zwetschen entsteinen mit dem Zucker und den Gewürzen in den Kochtopf geben.  
Über Nacht stehen lassen.  
Auf großer Flamme ankochen, dann zurückschalten auf 1 und ca. 4-5 Std. brutzeln lassen.  
Dabei nicht umrühren  
Danach mit dem Kochlöffel kräftig durchschlagen oder mit dem Zauberstab pürieren.  
Heiß in Gläser abfüllen.