

## Maria`s Mispelmus eigene Rezeptur

Rezeptempfehlung: Passt gut zu Rotkohl, Entenbraten aber auch zu Käse und als herzhaftes Dessert geschichtet mit Quark und Pumpernickel.

Über 300 vollreife Mispelfüchte ergeben eine Menge von ca. 26 Gläsern in der Größe 150-200 ml.

Von den Mispeln wird der kurze Stiel abgeschnitten. Mit Haushaltshandschuhen entferne ich die Schale und den Kernekranz. Die meisten Kerne werden so automatisch schon größtenteils entfernt. Jede Mispelfrucht hat fünf Kerne.

Das gewonnene Mispelmus mit den hartnäckigen Mispelkernen in einen großen Topf geben. Die Menge beträgt ca. 3 kg.

Folgende Zutaten kommen hinzu.

2 l milden Apfelsaft naturtrüb

Ca. 500 ml Bio –Apfelessig naturtrüb aus 100 % Direktsaft

2-3 Teel. Mahlep,

Ca. 10 g Lebkuchengewürz

Ca. 10 g Anis

Ca. 2 Teel. Zimt

Ca. 5 g gemahlene Nelken

Ca. 500 g Honig oder mehr.

Zitronenschale gerieben

Die Masse wird unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht. Dann den Herd etwas herunterschalten und ca. 20-30 Minuten die Masse weiterkochen. Dabei ständig umrühren, damit die Masse nicht ansetzt.

Gläser u. Gummiringe vorbereiten.

Während des Kochens mit einer löchernden Küchenkelle die verblieben Mispelkerne herausangeln und in ein Sieb auffangen, um diese anschl. zu entsorgen. Nun die Masse in die sterilen Gläser füllen, verschließen und sicherheitshalber 30-40- Min. bei 90 °C einkochen. **Maria Althaus.**