

## Zutaten für 3-4 mittelgroße Einmachgläser:

2 kg reife Zwetschken

ca. 400-500 g Zucker (je nach Säuregrad der Früchte)

Optional: 1 trockene Vanilleschote und 1 Zimtstange

1 großer Bräter mit Deckel (bei fehlendem Deckel verwendet ihr 2 Schichten Alu-Folie)



## Zubereitung:

1) Im ersten Schritt werden die Gläser und Deckel sterilisiert (das könnt ihr auch etwas später machen bzw. kurz bevor der Powidl fertig ist, aber ich mache es gerne zu Beginn). Die Gläser trennt ihr von den Deckeln, wascht sie mit warmem Wasser aus, trocknet sie ab und gebt sie bei 100 Grad für ca. 10 min in den Ofen. Die Deckel gebt ihr in eine Schüssel und übergießt sie mit kochend heißem Wasser. Nach 5 min nehmt ihr sie heraus. Gläser und Deckel sollten vollständig trocken sein. Heißt den Backofen auf 170 Grad O/U Hitze vor.

2) Wascht die Zwetschken gründlich, halbiert sie, entfernt die Kerne, schneidet sie anschließend in kleine Stücke und gebt sie in den Bräter. Meiner hat folgende Maße: 40x30x12 cm.

3) Fügt den Zucker hinzu und vermengt alles mit den Händen. Gebt den Bräter samt Deckel in den Ofen auf untere Schiene. Stellt die Uhr auf 30 min ein. In dieser Zeit löst sich der Zucker und die Zwetschken geben ihren Saft frei.

4) Nehmt den Deckel weg, rührt kurz um, stellt den Bräter zurück in den Backofen und köchelt nun alles bei 160 Grad O/U Hitze ca. 2 Stunden lang. Wichtig: klemmt einen Kochlöffel zwischen Backofen und Türe, damit der Dampf entweichen kann. So geht es mit dem Einkochen schneller.

5) Nun wird die Hitze wieder reduziert, diesmal auf 150 Grad und weitere 2 Stunden geköchelt, bis die passende Konsistenz erreicht ist. In der letzten Stunde solltet ihr diese immer wieder testen und darauf achten, dass nichts anbrennt. Insgesamt dauert es also ca. 4,5-5 Stunden, bis der Powidl richtig dunkel und dick-cremig ist.

6) Fischt die Zimtstange und Vanilleschote heraus und füllt ihn zügig in die vorbereiteten Gläser bis nach ganz oben um. Verschraubt sie fest und lasst sie auskühlen.

## Tipps:

\*Falls ihr 100% sicher gehen wollt, dass euer Powidl lange hält, stellt die befüllten Gläser (ohne Deckel) in den 180 Grad heißen Ofen. Lasst sie einige Minuten darin, bis sich an der Oberfläche eine dünne Haut bildet. Diese schützt den Powidl vor Bakterien. Schaltet den Ofen aus und lasst sie darin stehen, bis sie ausgekühlt sind.

\*Ihr könnt den Powidl auch am Herd im Topf zubereiten. Da solltet ihr darauf achten, keine zu hohe Temperatur zu verwenden (z.B Stufe 2-3 von 9) und immer wieder zu rühren, da die Zwetschken am Herd schneller anbrennen.

\*Zwetschkenröster: diesen stellt ihr mit den gleichen Zutaten her. Die Zwetschgen werden jedoch nur halbiert, weil im Röster ganze Stücke erkennbar sein sollen und er wird wesentlich kürzer gekocht. Wie lange genau, hängt davon ab, welche Konsistenz ihr euch wünscht. Bei mir ist das nach ca. 2,5-3 Stunden der Fall.

\*Nach Wunsch könnt ihr Sternanis, Rumaroma oder Lavendel hinzufügen – je nachdem welches Aroma euer Powidl annehmen soll. Ihr solltet es aber nicht übertreiben, denn schlussendlich sollte die Zwetschke aromatisch im Vordergrund stehen und nicht von Zimt und Co. übertüncht werden.

## DOMAĆI PEKMEZ OD ŠLJIVA IZ RERNE – STARINSKI RECEPT

### Sastojci za 3-4 staklenke srednje veličine:

2 kg zrelih šljiva

ca. 400-500 g šećera (zavisno od slatkoće voća)

opcionalno: 1 suha mahuna od vanilije i 1 cimetni štapić

1 veliki lonac za pečenje/vatrostalni lonac sa poklopcem  
(u nedostatku poklopca koristite 2 sloja alu-folije)



### Priprema:

1) U prvom koraku je potrebno sterilizirati staklenke (to možete učiniti i malo kasnije kad je pekmez skoro gotov, ali ja volim ovaj korak da odradim na samom početku). Staklenke odvojite od čepova, isperite toplom vodom pa stavite u rernu na 100 stepeni 10 min. Čepove stavite u posudu, prelijte ih vrelom vodom i ostavite oko 5 min da stoje. Zatim vodu prospite. Bitno je da su čepovi i staklenke na kraju potpuno suhi. Zagrijte rernu na 170 stepeni gornji/donji grijači.

2) Šljive dobro operite, prepолоvite, odstranite koštice pa ih izrežite na sitne komadiće. Stavite ih u lonac - moj ima slijedeću veličinu: 40x30x12 cm.

3) Dodajte šećer i rukama sve dobro sjedinite. Lonac skupa sa poklopcem stavite u rernu na 30 min. To vrijeme će biti dovoljno da se šećer otopi i da šljive puste sok.

4) Odstranite poklopac, kratko promiješajte, vratite lonac u rernu pa pustite da se šljive krčkaju na 160 stepeni gornji/donji grijači oko 2 sata. Jako bitno: stavite kuhaču između rerne i vrata kao bi para mogla da izlazi. To će proces ukuhavanja ubrzati.

5) Smanjite vatru još jednom, ovaj put na 150 stepeni i kuhajte pekmez još jedno 2 sata, dok ne dobije željenu teksturu. U posljednjih 60 min malo pripazite da vam nebi zagorio i redovno promiješajte. Znači, ukupno vam je potrebno 4,5-5 sati, dok se ne stvori onaj pravi pravcati pekmez, koji je taman i gust.

6) Izvadite mahunu vanilije i cimetni štapić i sipajte vreli pekmez do vrha u pripremljene galone. Galone dobro zatvorite i ostavite da se ohlade.

### Savjeti:

\*Ako želite da budete 100 % sigurni da se pekmez neće pokvariti, napunjene staklenke (bez poklopca) stavite u rernu na 180 stepeni dok se na vrhu ne stvori kožica. Ona će pomoći da pekmez zaštiti od bakterija. Ugasite rernu i ostavite staklenke da unutra stoje dok se ne ohlade.

\*Pekmez možete praviti i na šporetu u loncu. U ovom slučaju obratite pažnju da on puno brže zagara, da ćete češće miješati i stalno ga imati na oku. Osim toga ne smijete koristiti jaku vatru (najbolje 2. ili 3. stepen od 9).

\*Po želji dodajte karanfiliće, rum aromu ili lavandu – zavisno od toga koju aromu u svom pekmezu želite. Samo ne pretjerujte, jer nije smisao pekmeza da se bori lavandom i drugim aromama. On ipak treba da ostane glavni u priči.