

## Mispelmus

### Zutaten:

1 kg Mispeln / Näschpli  
ca 1,3 – 1,5 l Wasser  
250 g Zucker  
1 Vanillestängel, aufgeschnitten und ausgekratzt  
½-1 Zitrone, Saft (je nach Geschmack)

### Zubereitung

Die Mispeln behutsam in lauwarmem Wasser waschen und leicht die dünnen Blätter des Blütenstandes entfernen. Die Mispeln in eine Pfanne geben und zusammen mit dem Wasser aufkochen und dann zugedeckt 15 – 20 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind und aufplatzen. Das Wasser nicht weggiessen!

Die Früchte in kleineren Mengen aus dem Wasser heben und in ein Passe-Vite geben. Mit etwas Geduld und Ausdauer die Früchte durch das Passe-Vite drehen. Etwas Kochwasser zugeben, das erleichtert den Vorgang. Achtung, jede Frucht hat 5 Kerne (in der Grösse von Kirschsteinen), die gerne den Mechanismus verklemmen.

Das Restwasser durch ein feines Sieb in eine Pfanne giessen. Den Zucker zusammen mit dem Vanillemark und dem Zitronensaft begeben. Am Schluss das Mispelmus zugeben und gut vermischen. Unter regelmässigem Rühren bei nicht zu grosser Hitze ca. 12 – 15 Minuten köcheln. Heiss in sterilisierte Gläser abfüllen.

Quelle: FrauenLand, Nr. 6/2015

\*\*\*