

Rezept 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, zudecken und 15 – 20 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind und aufplatzen. Das restliche Wasser nicht weggiesen! 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 beugeben. 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.



Varianten:

- Nur den Saft einer ½ Zitrone verwenden und dafür gegen Schluss des Kochens noch 1 gestrichenen TL Zimt unterrühren.
- 2 dl Wasser beim Einkochen durch frischen Orangensaft ersetzen.
- 2 dl Wasser beim Einkochen durch Süssmost (naturtrüb) ersetzen.

Mehr Mispelrezepte finden Sie auf www.mispel.ch

Mispelgelée schmeckt am Besten

- auf butterhaltigem Gebäck, wie z.B. auf Butterzopf und Gipfeli.
- Als Füllung von Spitzbuben verleiht es dem Weihnachtsgebäck einen besonders feinen Geschmack.
- Für ein schnelles, aber spezielles Weihnachtsdessert erwärmt man Mispelgelée und giesst es über Vanilleeis. Mit Schlagrahm und etwas Haselnusskrokant dekorieren.

Mispelmus eignet sich hervorragend

- als Füllung einer Biscuit-Roulade: Vorsichtig unter sehr steif geschlagenem Vollrahm ziehen. Evtl. den Rahm mit etwas Sahnesteif festigen.
- als Beigabe zu einer Panna-Cotta
- zum Verfeinern eines ein Joghurts auf dem Zmorgetisch.
- an Stelle der üblichen Konfitüre als Blätterteigkräpfli-Füllung.