

## Powidl

Der Powidl wird vor allem als Füllung für Buchteln und Germknödel geschätzt. Die Zubereitung des Rezepts erfolgt im Gegensatz zum Zwetschkenröster ohne Zucker.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 3,0 h

**Gesamtzeit:** 3,3 h



## Zutaten

4.5 kg	Zwetschken
1 TL	Zimt
1 Prise	<a href="#">Ingwer</a>
2 EL	Wasser (heiß)
1 Packung	Einsiedehilfe

## Zubereitung

1. Der **Powidl** ist ein leckerer und sehr beliebter Aufstrich. Hierfür zuerst die Zwetschken gut waschen, anschließend die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Zwetschken-Stücke dann etwa 2-3 Stunden unter häufigem Rühren verkochen. Ist eine breiige Masse entstanden, Ingwer und Zimt untermischen.
3. Jetzt die Einsiedehilfe in Wasser geben, auflösen und dann unter die Zwetschken-Mischung rühren. Die fertige Masse sofort in passende Gläser geben und gut verschließen.

## Tipp

Der Powidl schmeckt auch sehr gut, wenn etwas Rum untergemischt wird.