

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 | Ingwer |
| 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.