

# Mispelmus



**Zutaten:** Mispeln, Wasser, Zucker und Vanillemark nach Belieben

**Tipp:** Verwenden Sie reife Früchte für einen milden Geschmack. Das Fruchtfleisch reifer Mispeln ist weich und bräunlich. Vor dem Frost geerntete Früchte für einige Tage in den Gefrierschrank legen, das vermindert den Gerbsäuregehalt.

**Zubereitung:** Die Mispeln waschen und von den Stielen und Blütenresten befreien. Früchte halbieren und leicht mit Wasser bedeckt für 10 min kochen lassen. Die Masse durch ein Sieb streichen, um die Kerne und die Schalen zu entfernen. Das Mispelmus nach Belieben mit Honig oder Zucker süßen und mit Zitronensaft und Vanille verfeinern.



Das Mispelmus schmeckt hervorragend zu Pfannkuchen, zu Süßspeisen oder als Brotaufstrich. Rechts im Bild: Pfannkuchenrolle mit Mispelmus, Schlagsahne und karamellisierten Walnüssen.

