Powidl (für Germknödel oder Powidl-Tascherl)

Kategorien: Obstküche, Süße Hauptgerichte
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

200 g Dörrzwetschken (ungeschwefelt und entkernt)
1/8 L Wasser
Rum

Zubereitung

Die Dörrzwetschken über Nacht in dem Wasser mit dem Rum vermischt, einweichen.
Am nächsten Tag mit dem Pürierstab pürieren und in ein Glas füllen.
Der Powidl hält sich im Eiskasten etwa 2 Wochen.