



## Schlehen-Orangen-Mus

### Zutaten:

1 kg Schlehen (eingefroren und aufgetaut)  
 Zimt und Gewürznelken nach Geschmack  
 Saft und Schale von 4 unbehandelten Orangen  
 800 g brauner Zucker  
 etwas Wasser

### Zubereitung:

Den Saft der Orangen auspressen, die Schale zuerst dünn abschälen, dann in feine Streifen schneiden.

Die aufgetauten Schlehen im Orangensaft mit etwas Wasser aufkochen. Danach mit der Flotte Lotte passieren.

Fruchtmark mit Orangenschale, Gewürzen und braunem Zucker mischen und bei niedriger Temperatur bis zur Dickflüssigkeit einkochen lassen.

Schlehen-Orangen-Mus heiß in sterile Gläser abfüllen.

Das gesunde Mus hält sich kühl und dunkel gelagert etwa 2 Jahre.