Zwetschen ernten und zubereiten

Über die Schreibweise ihres Namens kann man sich streiten. Doch einig sind sich die meisten, dass Zwetschen oder auch Quetschen, Zwetschgen oder Zwetschken genannt, ein besonderer Genuss sind.

Bis weit in den Oktober kann man die saftig-süßen und aromatischen Früchte ernten, die eine längliche Unterart der Pflaume sind. Wenn du nur wenig Früchte am Baum hast, liegt das meist daran, dass ein später Frost die Blüte "erwischt" hat. Dafür eignen sich wunderbar Zwetschenkuchen oder Zwetschenmus, klassisch mit süßen Streuseln auf einem Hefeteig oder eingekocht als aromatischer Brotaufstrich mit Zimt und Nelken.

Gut zu wissen sind auch unsere Tipps zu Apfelernte.

Foto: GMH

Aromatisch und lecker!

Für herzhafte Gerichte sind Zwetschen ebenfalls gut geeignet. So geben sie einem herbstlichen Gulasch eine fruchtig-frische Note. Eingekocht mit Zwiebeln, Ingwer und Chilis zu einem würzigen Chutney verfeinern sie Roastbeef, Schweinefleisch und Wildgerichte. Als beliebte Klassiker in unseren südlichen Nachbarländern kennen wir Zwetschenbrand und auch Zwetschenknödel: Ein Teig aus Quark, Eiern, Butter und Mehl umschließt die Früchte, der in kochendem Wasser ziehen muss und anschließend mit brauner Butter, Zucker und Zimt verfeinert wird.

© 2024 DIY Academy e.V. | DIY Academy e.V. - Hohenzollernring 14, 50672 Köln | www.diy-academy.eu

Foto: BdB

Am besten ohne grünen Schimmer

Für die Zubereitung müssen die Früchte selbstverständlich entkernt werden – was zum Glück bei Zwetschen keine große Mühe macht. Anders als bei Pflaumen sitzt bei ihnen der flache, spitz zulaufende Kern locker am festen Fruchtfleisch. Um ihn zu entfernen wird die Frucht mit einem scharfen Messer längs aufgeschlitzt, sodass sie sich öffnen und der Stein mit dem Finger herauslösen lässt.

Das geht leichter, umso reifer die Früchte sind. Zudem entfalten Zwetschen ihr volles Aroma erst ein bis zwei Wochen nach der Blaufärbung. Am besten schmecken sie also, wenn jeglicher grüne Schimmer auf der Schale verschwunden ist, die Früchte sich aber noch prall und fest anfühlen.

Foto: pixabay

Weiße Schutzschicht hält frisch

Zwetschen bleiben im Kühlschrank einige Tage frisch. Dafür sollten die Früchte ungewaschen gelagert werden, da sie durch das Entfernen der weißen Schutzschicht (dem so genannte Duftfilm) schneller verderben. Beim Einkauf zeugt dieser weiße Belag von einer schonenden Behandlung und der Frische der Früchte.

Für eine spätere Verwendung lassen sich Zwetschen gut einfrieren und sind bis zu zwölf Monate haltbar. Zuvor sollten sie aber gewaschen und entkernt werden! Auch in getrockneter Form als Dörrpflaumen, die sich übrigens positiv auf die Darmflora auswirken sollen, oder eingekocht in Gläsern können Zwetschen bis zur nächsten Erntezeit konserviert werden.

Foto: pixabay

Zwetschenmus aus dem Backofen

Zutaten:

- 3 kg Zwetschen
- 500 g Zucker
- 2 Stangen Zimt
- 10 Gewürznelken
- 10 Zwetschenkerne

Die Früchte waschen, abtrocknen und entsteinen. In einen Gänsebräter füllen und mit den anderen Zutaten vermischen. Bei 175°C etwa 3 bis 4 Stunden einkochen, bis das Mus dicklich wird und die Früchte zerfallen. Dabei mehrmals umrühren. Dann Zimt, Nelken und Kerne wieder herausfischen. Heiß in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

© 2024 DIY Academy e.V. | DIY Academy e.V. - Hohenzollernring 14, 50672 Köln | www.diy-academy.eu

Über die DIY Academy

Als Schulungsinstitut informiert und berät die DIY Academy rund um das Heimwerken in Haus und Garten. Die DIY Academy möchte Menschen mit kreativen Ideen inspirieren und ihnen das nötige Know-how vermitteln, mit dem sie ihr Zuhause selbst gestalten können. Versierte Heimwerker sollen sich ebenso angesprochen fühlen wie Selbermacherinnen mit grundlegenden Kenntnissen und Neulinge ohne Praxiserfahrung.

Unsere Schulungs- & Trainingsangebote

Wir machen dich fit für dein nächstes DIY-Projekt: In unseren Kursen, Online-Seminaren und Beratungen lernen die Teilnehmenden ganz praktisch zusammen mit unseren DIY-Profis – auch für dein persönliches Projekt bekommst du das nötige Wissen und viele Tipps & Tricks.
Mehr erfahren

Du möchtest nichts mehr verpassen?

Dann abonnieren unseren Newsletter und bleibe immer auf dem Laufenden!
Jetzt anmelden

Folge uns auch auf:

- Pinterest: www.pinterest.com/diyacademy
- YouTube: www.youtube.com/DIYAcademyTV
- Facebook: www.facebook.com/doityourself.academy
- Instagram: www.instagram.com/doityourself.academy