

## **Pflaumenmus in zwei Varianten**

### **Pflaumenmus in zwei Varianten**

#### **Backofen-Variante**

##### **Zutaten für etwa 5 Marmeladengläser von 350ml mit Schraubdeckel**

- 2 kg reife Zwetschen oder Pflaumen
- 600g Zucker
- 1 Stange Zimt

#### **Zubereitung**

Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen, dann mit dem Zucker mischen. Anschließend die Pflaumen im Mixer kurz durchpürieren, aber so, dass noch Stücke enthalten sind. Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Masse in die Saftpfanne des Backofens gießen, die in zwei Stücke gebrochene Zimtstange hinein legen und etwa fünf Stunden garen. Einmal pro Stunde durchrühren.

Nach fünf Stunden, es können auch sechs werden, wenn die Pflaumen einen hohen Saftgehalt haben, ist die Masse so eingedickt, dass sie fertig zum Abfüllen ist. Nun das heiße Mus in einen Topf gießen, Zimtstücke entfernen, noch einmal aufkochen und in die sehr sauberen Gläser füllen. Schnell verschließen und in ein Waschbecken mit kaltem Wasser stellen. Abkühlen lassen.

#### **Koch-Variante**

##### **Zutaten für etwa 7 Marmeladengläser von 350ml mit Schraubdeckel**

- 2 kg reife Zwetschen oder Pflaumen
- 600g Zucker
- 1 Stange Zimt
- 2 Stücke Sternanis
- 1 Vanille-Schote

#### **Zubereitung**

Die Vanilleschote halbieren und die Hälften längs aufschneiden, das Vanillemark heraus kratzen. Zimtstange in zwei Stücke brechen. Die Pflaumen waschen, halbieren und entkernen, dann in einem großen Topf mit dem Zucker, Vanillemark und –schoten, Zimtstücken und Sternanis mischen und alles über Nacht ziehen lassen.

Dann die Pflaumen aufkochen und im offenen Topf etwa zwei Stunden sanft köcheln, etwa alle 20 Minuten kräftig durchrühren, damit nichts auf dem Boden ansetzt. Jetzt müsste das Mus so eingedickt sein, dass es leicht geliert, wenn man einen Löffel davon auf einen kalten Teller gießt. Die Gewürze entfernen und das Mus in die sehr sauberen Gläser füllen. Schnell verschließen und in ein Waschbecken mit kaltem Wasser stellen. Abkühlen lassen.

Wenn die Gläser sauber waren und gut zuge dreht wurden, so dass ein Vakuum entstanden ist, hält das Pflaumenmus dunkel und kühl gelagert problemlos bis zum Winter.

Man kann natürlich auch die Backofen-Variante mit den Kochtopf-Gewürzen zubereiten oder umgekehrt....

Rezept und Autor: Helmut Gote

**Guten Appetit!**