



*Obst & Weinanbau
Gut Pesterwitz*



Omas Pflaumenmusrezept

Das Mus muss richtig einkochen, was etwas Zeit in Anspruch nimmt. Aber wie so oft, wird die Mühe richtig belohnt! ... und wie wissen wir seit dem Tapferen Schneiderlein? Pflaumenmus macht stark und man erlegt leicht 7 auf einen Streich...

Zutaten:

- 3 kg gut gereifte Pflaumen
- 500 g Zucker – wahlweise ersetzen durch etwas Vanillezucker oder braunen Zucker
- 1 TL Zimt, 5 – 6 fein gemahlene Nelken oder Nelkenpulver (oder nach Geschmack)

Zubereitung Pflaumenmus:

Die Pflaumen waschen, halbieren, den Stein entfernen und in eine große Schüssel geben. Nun das Ganze mit Zucker und Gewürzen gut vermischen und für 3 Stunden abgedeckt ziehen lassen.

Nun die Masse komplett mit Saft in einen Bräter geben. Bei ca. 180 Grad im Backofen 2 – 3 Stunden eindicken lassen. Dabei ist es ratsam, anfangs einen Kochlöffel aus Holz in die Tür einklemmen, damit die Feuchtigkeit den Ofen entweichen kann. Später kann die Tür geschlossen werden.

Wenn der Mus fertig ist, kann dieser nach Belieben noch einmal püriert werden oder gleich in vorher vorbereitete Gläser abgefüllt werden, je nachdem, wie stückig Sie den Pflaumenmus lieben.

Gläser auf den Kopf stellen oder kurz einkochen. Fertig!

Guten Appetit