

Würziges Pflaumenmus



Zutaten:

1 kg reife Pflaumen
oder Zwetschgen
150 g brauner Zucker
1 Zimtstange
0,5 TL gemahlene
Gewürznelken



außerdem:

ausgekochte Einweckgläser

Zubereitung:

Die Pflaumen waschen, halbieren und den Stein entfernen. In einen Topf geben und den Zucker und die Gewürze darauf geben, das Ganze aber nicht vermischen. Alles für eine Nacht durchziehen lassen.

Die Zimtstange entfernen. Die Pflaumen samt Flüssigkeit und ohne Umrühren für 2-3 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Sobald die Masse eine musartige Konsistenz erreicht hat, eine Gelierprobe machen. Dafür einen Teelöffel der Masse auf eine kalte Untertasse geben. Ist die Probe abgekühlt, sollte sie die perfekte Konsistenz haben und nicht mehr flüssig sein.

Dann das noch heiße Mus je nach Vorliebe mit einem Pürierstab pürieren oder stückig lassen und in heiß ausgespülte Gläser füllen. Diese sofort verschließen und für fünf Minuten auf den Kopf stellen.

Tip: Das Pflaumenmus schmeckt auf Brot und Brötchen, zu Waffeln oder Grießbrei, als fruchtiger Klecks auf Plätzchen oder Füllung im Blätterteiggebäck.



Hat Dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram [#heimischelandwirtschaft](#)