

Pflaumenmus



Einkaufsliste:

3kg Pflaumen
300g brauner Zucker
1EL Vanillezucker
1TL Zimt

So wird's gemacht

Pflaumen waschen, halbieren und entkernen. 10 Kerne beiseitelegen. Pflaumen mit 50ml Wasser in eine Ofenform geben und mit der Hälfte des Zuckers und den Gewürzen mischen. Kerne auf die Pflaumen legen, diese sorgen für ein besonderes, leicht nussiges Aroma, können aber auch weggelassen werden. Zunächst bei 50°C Umluft etwa 30 Minuten ziehen lassen, dann die Ofentemperatur hochstellen auf 200°C Umluft. Alle 20 Minuten kurz umrühren. Nach 1 Stunde die andere Hälfte des Zuckers hinzugeben und noch einmal 30 Minuten „backen“. Masse aus dem Ofen nehmen, Kerne entfernen und nach Belieben pürieren. Nochmal kurz aufkochen und in sterile Gläser füllen, verschließen und über Kopf erkalten lassen.