



Pflaumenmus ohne Stress

Zubereitungszeit: 240 Minuten

Rezept für: 10 Gläser á 200 ml

Zutaten:

3 kg gut gereifte Pflaumen
250 g Rohrzucker
250 g Muscovado (naturbelassener, unraffiniertes Rohrzucker)
2-3 EL Vanillezucker (natürlich selbstgemacht aus den ausgekratzten Vanilleschoten)
2 EL Zimt

Zeit und Geduld

Zubereitung:

Die Pflaumen gründlich waschen, Schadstellen herausschneiden und auf Mitbewohner überprüfen, gerade dann, wenn Sie frischgepflückt vom Baum oder vom Wochenmarkt kommen.
Dann halbieren, Kern entfernen, ab in den Bräter und gleichmäßig verteilen. Die übrigen Zutaten gleichmäßig darüber streuen.
Wichtig, ab sofort gilt: nicht umrühren, also nicht umrühren meint NICHT UMRÜHREN, und zwar bis zum leckeren Ende.
Die Pflaumen im Bräter Saft ziehen lassen, am besten über Nacht.
Am nächsten Tag den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.
Nach Erreichen der Temperatur den Bräter ohne Deckel auf das Backblech und auf die untere Schiene des Backofens stellen.
Nach einiger Zeit fangen die Pflaumen an zu köcheln. Von da an jede halbe Stunde für 30 Sekunden die Backofentür öffnen damit die Feuchtigkeit entweichen kann
Die Pflaumen köcheln nun locker gute 3 Stunden vor sich hin.
Danach das Mus auf seine Konsistenz prüfen, erscheint es noch zu flüssig, ruhig eine halbe Stunde länger im Ofen lassen.
Ich kontrolliere das immer so, dass ich mit einem Holzlöffel eine Straße durch das Pflaumenmus ziehen kann.
Bleibt die Straße einigermaßen frei ist es für meinen Geschmack genau richtig, zähflüssig aber längst noch nicht zu Weingummi geworden.
Dann einmal kurz mit dem Zauberstab durchrühren und ihr bekommt ein cremiges Pflaumenmus, das ihr ab sofort jedes Jahr machen wollt.

Bemerkungen:

Dieses Rezept braucht Zeit und eignet sich wunderbar als Geduldsübung aber das Ergebnis lohnt sich.
Und damit am Ende die Küche auch schön klebrig wird, das Ganze noch in vorbereitete, saubere Gläser abfüllen.
3 kg Pflaumen ergeben ca. 1,5kg-1,8 kg Pflaumenmus, das hängt von der Sorte und dem Reifegrad der verwendeten Pflaumen ab.
Ich fülle die Gläser immer nur kurz vor randvoll und gebe einen halben Teelöffel Rum mit 54% auf die Masse um das Mus kurz zu flambieren.
Dann sofort den Deckel drauf, zudrehen und auf den Kopf stellen, das sollte nun steril abgefüllt sein.
Nach zehn Minuten heißt es dann, Vorsicht beim Umdrehen (am besten mit einem feuchten Schwammtuch), die Gläser sind irre heiß.
Pflaumenmus geht immer, es passt zu selbstgemachten Waffeln, als Füllung für eine Friesentorte und andere Kuchen.
Dann natürlich auf frischem Sauerteigbrot mit gesalzener Butter oder als Geschmackskick in Soßen oder auch im Salatdressing zum Feldsalat mit Walnüssen, oder, oder, oder....

als tolle Marinade für Geflügel aller Art, ideal für Entenbrust aus dem Ofen.

3-4 EL Pflaumenmus mit 1-2 EL Sojasoße und etwas Chilipaste verrühren und die Entenbrust damit marinieren.

Guten Appetit!