






Pflaumenmus

Klassisches Pflaumenmus einfach selber kochen - Pflaumenmus Rezept mit einer süßlichen Vanillenote zum Frühstück.

etwa 9 Gläser (je 200 ml)

   etwas Übung erforderlich

  bis 80 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

3 kg Pflaumen (vorbereitet gewogen)
500 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 EL Kräuternessig

Wie koche ich Pflaumenmus selbst?:

1 Pflaumen vorbereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen und 3 kg abwiegen. Früchte mit der Schnittseite nach unten in einen Kochtopf geben. Abgewogene Zuckermenge, Bourbon Vanille-Zucker und Kräuternessig über die Pflaumen geben und zugedeckt **über Nacht** kalt stellen.

2 Pflaumenmus kochen:

Fruchtmasse bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf 2 Std. köcheln, dabei nicht umrühren.

Inzwischen Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

Dann im offenen Topf etwa 30 Min. weiterköcheln, ebenfalls nicht umrühren.

Anschließend bei starker Hitze **unter Rühren** nochmals etwa 20 Min. kochen.

3 Pflaumenmus in Gläser füllen:

Pflaumenmus sofort randvoll in Gläser füllen, mit Deckeln verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für ein würziges Pflaumenmus zusätzlich 1 Stück Zimtstange und/oder 5-6 Gewürznelken mit den Pflaumen im Kochtopf ziehen lassen. Dann wie beschrieben kochen und vor dem Abfüllen in Gläser die Gewürze wieder entfernen.
- Statt mit Pflaumen kann das Mus auch mit Zwetschgen zubereitet werden.

