

Pflaumenmus

Klassisches Pflaumenmus mit einer 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

1 Vorbereiten:

Pflaumen waschen, entsteinen und 3 kg abwiegen.

- 2 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.

3 Zubereiten:

Fruchtmasse bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf 2 Std. köcheln, dabei nicht umrühren. Dann im offenen Topf etwa 30 Min. weiterköcheln, ebenfalls nicht umrühren. Anschließend bei starker Hitze unter Rühren nochmals etwa 20 Min. kochen. Fruchtmasse sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Schraubdeckeln (Twist-off) 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 beschreiben kochen und vor dem Abfüllen in Gläser die Gewürze wieder entfernen.
- Statt mit Pflaumen können Sie das Mus auch mit Zwetschgen zubereiten.

1 Portion = 25 g

