



Pflaumenmus ohne Stress

Zubereitungszeit: 240 Minuten

Rezept für:

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
Viel Geduld und noch mehr Appetit.

Zubereitung:

Die Pflaumen gründlich waschen, Schadstellen ausschneiden und auf Mitbewohner überprüfen, gerade dann, wenn Sie frischgepflückt vom Baum oder vom Wochenmarkt kommen.
Pflaumen halbieren, Kern entfernen, ab in den Bräter und gleichmäßig verteilen. Die übrigen Zutaten gleichmäßig darüber streuen. Wichtig, nicht umrühren, also nicht wirklich NICHT, und zwar bis zum 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. Das Ergebnis lohnt sich aber
Damit die Küche auch schön klebrig wird, das Ganze noch in die vorbereiteten Gläser abfüllen.
3 kg Pflaumen ergeben ca. 1,5kg-1,8 kg Pflaumenmus, das hängt von Sorte und Reifegrad der verwendeten Pflaumen ab.
Ein Tipp: Die Gläser müssen sauber und sollten möglichst steril sein.
Das gelingt, gerade bei wiedergebrauchten Gläsern mit Deckel, nicht immer so, wie man es sich vorstellt.
Gebrauchte Deckel können mitunter schon beschädigt sein. Besser ist es, dann neue Deckel zu benutzen, die gibt es zur Einmachzeit oft im Supermarkt zu finden.
Ich fülle die Gläser immer nur kurz vor randvoll, gebe einen halben Teelöffel Rum mit 54% auf die Masse und flambiere kurz die obere Schicht.
Dann sofort den Deckel drauf, zudrehen und auf den Kopf stellen, das hat bisher immer gut funktioniert.
Nach zehn Minuten heißt es dann, Vorsicht beim Umdrehen. Die Gläser sind irre heiß.
Zum Umfassen des Glases verwende ich immer ein feuchtes Schwammtuch oder griffsichere, hitzebeständige Kochhandschuhe.
Pflaumenmus geht immer.
Zu selbstgemachten Waffeln, als Füllung für Friesentorten und andere Kuchen, natürlich auf frischem Sauerteigbrot mit gesalzener Butter oder als Geschmackskick in Soßen oder auch mal im Salatdressing über Feldsalat mit Walnüssen.
Oder, oder, oder....Extratipp:
3-4 EL Pflaumenmus mit 1-2 EL Sojasoße und etwas Chilipaste verrühren. Eine tolle Marinade für Geflügel aller Art, ideal für Entenbrust aus dem Ofen..