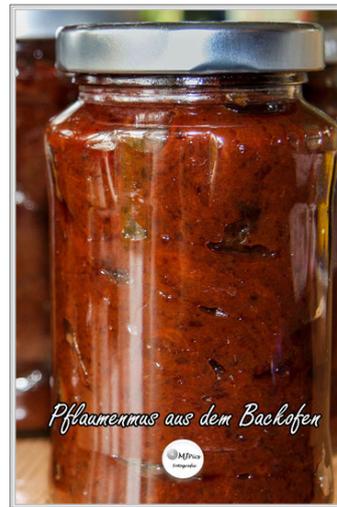
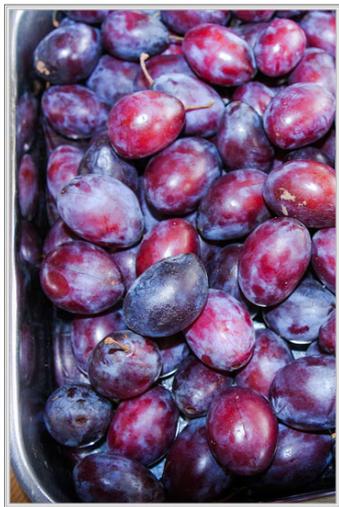


Omas Pflaumenmus aus dem Backofen ... herrlich als Brotaufstrich oder einfach so



Wir brauchen nicht viel für dieses Rezept

2 kg Pflaumen und 300 g Zucker, das war es schon. Bei mir reichte die Menge für 4 Marmeladengläser

1. Die möglichst reifen Pflaumen waschen und gut abtropfen lassen. Dann halbieren und die Steine entfernen. Die Früchte in einen Bräter geben. Ihr könnt auch ein tiefes Backblech nehmen, aber Vorsicht, es darf kein Saft überlaufen. Das Eingebrennte im Backofen kann man nur ganz schwer entfernen!
2. Den Zucker über die gesamten Pflaumen streuen. Den Zucker **NICHT** unterrühren, sondern einfach ein paar Stunden stehen lassen, damit sich Saft bildet. Diese Zeit kann man für andere schöne Aktivitäten nutzen 😊
3. Irgendwann in dieser Zeit den Backofen auf 200° Ober/Unterhitze vorheizen. Den Bräter mit den Pflaumen (immer noch nicht umrühren) in den vorgeheizten Backofen stellen. Wenn die Masse anfängt zu köcheln, die Temperatur auf 175° zurück schalten. Jetzt könnt Ihr die Pflaumen die nächsten 2-3 Stunden sich selbst überlassen. Nach dieser Zeit könnt Ihr immer mal wieder umrühren!
4. Wenn Ihr dann mit dem Kochlöffel eine Straße durch das Mus ziehen könnt, ist es fertig! Wer möchte, kann das Mus dann noch kurz mit dem Pürierstab durchmischen. Damit zerkleinert Ihr die noch eventuellen

Stückchen der Schalen! Ich mache das immer. Jetzt kann man noch etwas gemahlene Zimt, Nelkenpulver oder etwas Rum hinzu geben. Das ist Geschmackssache.

- 5. Das fertige Pflaumenmus nun in saubere Schraub-oder Marmeladengläser bis zum Rand füllen. Mit dem Deckel verschließen und die Gläser kopfüber abkühlen lassen. Sie ziehen Vakuum und es klickt dann später beim öffnen**

Tipp:

Wenn die Pflaumen sehr süß sind, könnt Ihr die Zuckermenge auch verringern

♥ Ich wünsche Euch viel Spaß beim Kochen und Guten Appetit ♥