Plaumenmus ?

Ich habe es ja schon mal erwähnt, das ich den Herbst sehr liebe ?? und ganz besonders die Zeit in der die Pflaumen reif zum verarbeiten sind. Denn im Gegensatz zu den Äpfeln, die das ganze Jahr erhältlich sind, ist die Zeit der Pflaumen sehr begrenzt ? und natürlich ist Pflaumenkuchen sehr lecker aber selbstgemachter Pflaumenmus ist im Herbst immer mein absolutes Highlight.

Das Pflaumenmus muss schön dick und schon fast schwarz sein, dann schmeckt es am besten ? . Ihn selbst herzustellen ist gar nicht so schwer wie man denkt, weil es hauptsächlich im Ofen vor sich hin gart. Das spart natürlich Zeit und Kraft, als wenn man stundenlang am Herd steht und die Pflaumen immer rühren muss.

Wer mag, und ich mag das, kann am Ende der Backzeit noch ein bischen Rum in den fertigen Pflaumenmus geben ? das schmeckt dann schon ziemlich lecker ?

Wichtig : die Zeitangaben sind nicht immer so exakt. Denn es kann das Eindicken der Pflaumen auch etwas länger dauern. Wenn die Pflaumen zum Beispiel noch sehr saftig sind.

Zutaten – ergibt 5 – 7 Gläser Pflaumenmus

3 kg Pflaumen/ Zwetschgen

750 g brauner Rohrzucker

1 Messerspitze gem. Nelken

1 El gem. Zimt

Rum nach Bedarf

Zubereitung

– Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Stücke schneiden

– in einem großen Topf im eigenen Saft etwas weich kochen

– den Ofen auf 175 0°C Ober/ Unter Hitze oder 160 °C Umluft vorheizen

– die weich gekochten Pflaumen nun mit mit einem elektrischen Pürrierstab zerkleinern

– nun das Zimt und Nelkenpulver hinzufügen und umrühren

– das Pflaumenmus in ein tiefes Blech, am besten eignet sich eine Fettpfanne, füllen und 200 g Zucker unterrühren

– im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten ohne weiteres umrühren garen lassen

– dann nochmals weitere 200 g Zucker unterrühren und weitere 30 Minuten garen

– nun den restlichen Zucker unterrühren und diesmal weitere 60 Minuten garen. Zwischendurch nicht umrühren

– das Pflaumenmus ist übrigens fertig wenn ihr mit dem Kochlöffel eine Straße durch das Mus ziehen könnt und diese sichtbar ist

– wenn das Plaumenmus fertig ist könnt ihr noch ein wenig Rum nach Geschmack hinzufügen und dann bitte gleich in die fertig vorbereiteten Gläser füllen

– die gefüllten Gläser bitte noch ein paar Minuten auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht

So und jetzt viel Spaß beim genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Kirsch – Vanille Konfitüre mit Schuss ?

Oh ich liebe die Früchte im Frühling und Sommer so sehr ? vor allem weil man immer einen Grund hat, seine eigene Konfitüre herzustellen ? und ich finde bei selbst gekochten Konfitüre sind beim experimentieren der Geschmäcker keine Grenzen gesetzt. Ich habe wirklich schon sehr viel ausprobiert. Und in wirklich jeder Marmelade darf der Vanille Geschmack nicht fehlen.

Ich liebe einfach die Kombination mit dieser wunderbaren Schote, denn der Geschmack ist einfach fantastisch ? leider ist eine echte Vanilleschote mittlerweile eine kostspielige Angelegenheit geworden. Trotzdem lohnt es sich immer wieder ?

Wir haben noch ein Kirschdestillat aus Österreich und weil dieser mit Kern gebrannt ist, hat er ein leichtes Mandelaroma. Also wie ein Amaretto nur nicht so süß.

Die Kombination mit Kirschen und Vanille ist geradezu perfekt. Ich verwende für meine Marmelade ausschließlich Sauerkirschen, denn sonst ist mir das Ergebnis zu süß ? deshalb könnt ihr auch wunderbar auf TK Sauerkirschen ausweichen, wenn es sauberer und schneller gehen soll.

Wenn ihr lieber die alkoholfreie Variante bevorzugt, dann empfehle ich euch einfach den Saft einer Zitrone ?

Das Schönste an selbstgemachter Marmelade ist immer das erste Kosten auf frischem Baguette oder Zwieback. Einfach himmlisch

?

Genug gelabert, hier kommt das Rezept ??

Zutaten

1kg Kirschen

2 Vanilleschote oder 2 Tütchen Vanilleextrakt

500 g Gelierzucker 2/1

75 ml Kirschbrand oder Saft einer Zitrone

Einmachgläser mit Schraubverschluss

Zubereitung

– frische Sauerkirschen entsteinen oder TK Sauerkirschen in einem größeren Topf füllen

– die Kirschen nach Bedarf fein oder grob pürrieren

– das Mark aus den Vanilleschoten kratzen und zum Kirschmuß geben

– wenn ihr Zitronensaft verwendet, dann diesen jetzt hineingeben

– Gelierzucker hinzufügen und alles aufkochen lassen

– je nach Anleitung 3 – 4 Minuten köcheln lassen

– Topf vom Herd nehmen und den Kirschbrand zugießen

– die heiße Masse in die Gläser füllen, fest verschließen und für ca. 15 Minuten auf den Kopf stellen, so entsteht ein Vakuum

– nun alles abkühlen lassen und genießen oder verschenken ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤

Erdbeer – Mango – Marmelade ???

Eine selbstgekochte Marmelade ist ja wohl das leckerste und beste zum Frühstück ? und außerdem ist Marmelade so schnell und einfach herzustellen. Ich finde selbstgemachte Marmelade ist auch ein wunderbares Mitbringsel für Freunde und Familie ?

Ich probiere auch gerne mal verschiedene Zutaten aus. Denn der Geschmack von frischen Erdbeeren ist so toll mit anderen Früchten kombinierbar.

In meinem Rezept gesellen sich zu den Erdbeeren noch Mango und Zitrone ? diese Zitrusnote ist sehr erfrischend und gibt auch eine tolle Farbe ?

Ich habe auch schon Erdbeeren mit frischer Minze ausprobiert oder mit Prosecco ? dazu legt ihr die frischen Erdbeeren 1000 g einfach für mehrere Stunden oder über Nacht in 200 ml Prosecco ein ? dann kommt noch der Saft einer Zitrone hinzu und ca. 650 g Gelierzucker. Ich nehme immer das 1:2

Verhältnis.

Aber nun wieder zur Erdbeeren – Mango – Zitronen Marmelade. Das Rezept kommt hier ??

Zutaten

600 g Erdbeeren

400 g Mango

Saft einer Zitrone

500 g Gelierzucker 2:1

Einmachgläser

Zubereitung

– Erdbeeren und Mango in kleine Stücke schneiden und alles in einem größeren hohen Topf verteilen

– den Saft der Zitrone dazugeben und das Obst pürrieren

– Gelierzucker untermischen und die Masse nach Anleitung aufkochen und ca. 4 Minuten köcheln lassen. Dabei aber immer umrühren

– den Topf vom Herd nehmen und die heiße Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen

– die geschlossenen Gläser dann ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen. So entsteht ein Vakuum

So und jetzt genießen ? ich muss dann immer sofort etwas auf einem Toast probieren ?

Solltet ihr nicht gleich alles verschenken sondern aufbewahren, dann ab damit in den Tiefkühler. Denn so bleibt die Farbe erhalten. Erdbeermarmelade wird leider nach einiger Zeit Grau und unansehnlich ? auch wenn sie dunkel gelagert wird.

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ??

LG Tina ❤