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 ❤