

Omas Pflaumenmus

Omas Pflaumenmus ist der Herbstgeschmack meiner Kindheit ... und obwohl ich sonst äußerst selten Marmeladen esse, lasse ich für ein Vollkornbrot mit Pflaumenmus so ziemlich alles stehen. Wir sprechen hier aber auch von echtem Pflaumenmus! Und das hat mit



den schnell zusammengerührten Marmeladen überhaupt nichts gemein. Das ist dann auch schon der einzige Haken an diesem Rezept: die Zubereitung von Omas Pflaumenmus braucht Zeit, aromatische Zwetschgen und viel Kraft im Rührarm. Wenn man all das hat, lohnt sich die Mühe so sehr! Außerdem wird man am Tag des Einkochens mit einem wundervollen Pflaumenmusduft im ganzen Haus belohnt und hinterher natürlich mit einer Köstlichkeit, die ihresgleichen sucht. Unser Pflaumenmus wird pur auf's Brot gegessen, wir füllen damit aber auch gerne Blätterteigtaschen und unsere Linzertorte. Ihr braucht für die Zubereitung unbedingt eine Schürze, dicke Backhandschuhe und den höchsten Topf im Schrank (in der letzten Rührphase spritzt es mitunter gewaltig!) ... und dann kann es auch schon losgehen!

Zutaten

- 2,5 kg blaue Pflaumen oder Zwetschgen
- 500 g Rohrohrzucker
- 1 Zimtstange
- gemahlener Zimt
- optional: Gewürzmischung Delifrut von der Gewürzmühle Brecht

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Den größten Topf aus dem Schrank holen und die gewaschenen und trockengetupften Pflaumen/Zwetschgen durch einen langen Schnitt an der "Naht" entsteinen und aufgeklappt in den Topf schichten. Jede Schicht auseinandergeklappter Früchte wird mit etwas Zucker bestreut, darauf wird die nächste Schicht aufgeklappter Zwetschgen gelegt, wieder gezuckert und so weiter. Zwischen die Schichten legt man die Zimtstange, die allerletzte Schicht wird mit dem restlichen Zucker bestreut und mit einem guten Esslöffel Zimt bestreut. Dann kommt der Deckel drauf und alles darf über Nacht an einem kühlen Ort durchziehen.

Am nächsten Tag wird der Topf ohne Deckel (und auf jeden Fall ohne Umrühren! Das ist gaaaaanz wichtig!) auf den Herd gestellt und langsam zum Kochen gebracht. Sobald man die Flüssigkeit, die sich über Nacht gebildet hat, blubbern hört, stellt man die Temperatur des Herdes so ein, daß das Ganze gerade noch so vor sich hinköchelt und läßt den Topf etwa drei Stunden köcheln. Keine Angst! Sofern niemand ungeduldig wird und den Kochlöffel im Topf versenkt, wird nichts anbrennen! Also geduldig sein, die Zwetschgen köcheln lassen und den Topf nicht anrühren.

Nach dieser Kochzeit beginnt die eigentliche Arbeit: zieht jetzt also besser eine Schürze und die Kochhandschuhe an, wenn Ihr nicht von Spritzern getroffen werden wollt! Jetzt wird nämlich die Temperatur ganz hoch gestellt und das große Rühren beginnt. Wie lange gerührt werden muß, hängt ganz von dem Wassergehalt der Früchte ab: mindestens eine Viertelstunde, ich habe aber auch schon eine Dreiviertelstunde gerührt und mir ist beinahe der Arm abgefallen. Die gewünschte Konsistenz ist erreicht, wenn das Mus nicht mehr locker flüssig vom Löffel gleitet. Aber Achtung: wenn das Pflaumenmus herunterkühlt, wird es von selbst noch fester! Also auch nicht zu lange einkochen, sonst wird es zu fest. Am Ende des Rührvorgangs wird die Zimtstange herausgeholt und Omas Pflaumenmus darf noch ganz heiß in saubere Gläser gefüllt werden, die sofort umgedreht werden. Nach zehn Minuten werden die heißen Gläser wieder umgedreht und bei Bedarf gesäubert. Jetzt noch schöne Etiketten beschriften und die Gläser damit bekleben: fertig ist ein konserviertes Stückchen Herbst.

Ich mache mittlerweile immer mindestens zwei Töpfe Pflaumenmus: ein "normales", wie meine Oma es machte, das nur mit Zimt gewürzt wird. Den zweiten Topf bereite ich ganz genau so zu, gebe aber ganz am Ende der Kochzeit, vor dem Abfüllen in die Gläser noch einen (oder zwei, für Hartgesottene!) Esslöffel der Gewürzmischung Delifrut von der Gewürzmühle Brecht hinzu - ein absoluter Weihnachtstraum und perfekt für eine winterliche Linzertorte!