

Pflaumenmus aus dem Ofen



Ich esse kaum Marmeladen: aber wenn ich einen süßen Fruchtaufstrich WIRKLICH liebe, dann ist das Pflaumenmus. Den absoluten Klassiker, [Omas Pflaumenmus](#), habe ich vor Jahren verbloggt und das ist und bleibt einfach das Original. Allerdings ist es auch sehr zeitaufwändig: und wie oft habe ich mich schon am sprudelnd einkochenden Pflaumenmus verbrannt, weil es im letzten Arbeitsschritt so lange gerührt werden muß!

Daß es auch wesentlich einfacher und ungefährlicher geht, hat mir dann eines Tages eine liebe Leserin verraten, die ihr Pflaumenmus immer im Ofen einkocht: das mußte ich natürlich probieren! Und ich bin begeistert! Dieses Rezept enthält nur die Hälfte des Zuckers und ist einfach viel bequemer eingekocht. Zugegeben: es wird eher ein dicker Fruchtaufstrich als ein echtes Pflaumenmus, aber ich liebe dieses Rezept und habe es jetzt schon das zweite Jahr verwendet. Probiert doch einfach aus, welches Pflaumenmus Euch besser schmeckt!

Die Grundformel für dieses einfache Rezept lautet: 100 g Zucker auf 1 kg Zwetschgen

Zutaten

- 2,5 kg Zwetschgen / Pflaumen
- 250 g Zucker
- gemahlener Zimt
- 2 Zimtstangen

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

Zubereitung

Die Zwetschgen werden halb aufgeschnitten, entsteint (die Kerne unbedingt aufheben, wenn Ihr mal meinen phantastischen [falschen Amaretto](#) ausprobieren wollt!) und in eine feuerfeste Auflaufform geschichtet. Jede Schicht wird mit etwas Zucker bestreut, damit die Zwetschgen reichlich Saft ziehen.

Zwischen die einzelnen Schichten steckt Ihr die zwei Zimtstangen und die letzte Schicht wird großzügig mit gemahlenem Zimt bestreut. Das darf jetzt abgedeckt und kühl ein paar Stunden (gerne auch über Nacht!) ziehen.

Wenn sich reichlich Saft gebildet hat, kommt die Auflaufform bei 160 ° Grad Umluft / Heißluft in den Ofen, bis der Saft sprudelnd kocht. Bei Bedarf wird nun die Temperatur gedrosselt, bis die Pflaumen in ihrem Saft gerade noch so vor sich hin köcheln. Insgesamt werden die Pflaumen etwa vier Stunden lang eingekocht, dabei darf immer mal wieder der Ofen geöffnet werden, um zu kontrollieren, ob es noch köchelt und um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen: dabei breitet sich ein herrlicher Duft im ganzen Haus aus!

Nach der Kochzeit entfernt Ihr die Zimtstangen, füllt den Inhalt Eurer Auflaufform in einen hohen Topf (oder gleich in einen Standmixer) und püriert alles mit einem Pürierstab fein.

Einfacher geht's nicht, oder? Jetzt könnt Ihr noch mit mehr Gewürzen experimentieren (ich liebe ja "Gewürzpflaumenmus", in das ich noch reichlich Lebkuchengewürz oder "Delifrut" gebe!), wenn Ihr wollt. Ich koche das Pflaumenmus immer noch einmal unter Rühren kurz auf, um es wirklich heiß in die sauberen Gläser füllen zu können: so hält es dunkel und kühl gelagert viele Jahre lang.