

## Pflaumenmus deluxe mit Schokolade, Kardamom und Zimt

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

90  
Min.

NIVEAU



und Zimtstangen in einen großen Topf geben und aufkochen.

- 2 -

90 Minuten kochen, dabei regelmäßig umrühren. Schokolade in kleinen Stücke brechen und gegen Ende der Kochzeit dazugeben.

- 3 -

Wenn das Mus die gewünschte Konsistenz hat, sofort in sterile Gläser abfüllen, verschließen und Gläser umdrehen. Auskühlen lassen.

### Zutaten für 5 Gläser

4 kg Pflaumen  
750 g Zucker  
2 Zimtstangen  
1 Prise(n) Kardamom  
80 g Zartbitterschokolade

#### Besonderes Zubehör

Schraubgläser (à 350ml)

Schokolade macht alles besser. Und unser Pflaumenmus zum Pflaumenmus deluxe. Denn sie rundet den fein säuerlichen Geschmack der Früchte gut ab und ergänzt hier den leichten Geschmack von Kardamom und Zimt. Das funktioniert übrigens auch bei Chili con Carne und Bratensauce.

Das Rezept reicht für 5 Gläser à 350 ml. Das Mus hält sich verschlossen an einem dunklen Ort ca. 1-2 Jahre. Schreib am besten Inhalt und Abfülldatum auf Etiketten, so behältst du den Überblick.

- 1 -

Pflaumen entkernen und vierteln. Mit Zucker, Kardamom