

Der Herbst kann kommen: So bereitest du Pflaumenmus zu

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

12
Std.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Gläser

6 kg Pflaumen
1,2 kg brauner Zucker
3 Zimtstangen
3 Nelken
1 Prise(n) Kardamom
1 Zitrone

Besonderes Zubehör

8 Schraubgläser (à 350 ml)

Die Pflaumen sind reif! Wenn der Pflaumenbaum bei meinen Eltern voller lila Schätze ist, dann steht es fest: Der Sommer geht nochmal in den Endspurt und bald wird es Herbst. Grund genug, sich auf die gemütliche Jahreshälfte mit extra viel Sofazzeit vorzubereiten und ein Stück Sommer zu bewahren. Pflaumenmus eignet sich da besonders gut.

Pflaumenmus ist keine Marmelade! Das ist der Unterschied

Im Supermarkt gibt es scheinbar drei Sorten: Marmelade, Konfitüre – und Mus. Konfitüre wird oft im Verhältnis 1:1 zubereitet, also kämen dann auf 100 g Früchte auch 100 g

Zucker. Marmelade wird nur aus Zitrusfrüchten hergestellt. Die heißgeliebte Erdbeermarmelade ist also genaugenommen Erdbeerkonfitüre. Warum aber heißt es nicht Pflaumenkonfitüre?

Pflaumenmus wird **ohne Konservierungs- oder Geliermittel** hergestellt und hat einen geringeren Zuckeranteil als Konfitüre. Das Deutsche Lebensmittelbuch schreibt für das Mus aus dem Handel vor, dass auf 100 g Masse **mindestens 140 g Früchte und maximal 30 g Zucker** kommen dürfen. Süß wird's trotzdem, denn in Pflaumen und Zwetschgen ist von Natur aus schon viel Zucker enthalten.

Was eignet sich besser: Pflaume oder Zwetschge?

Ich gestehe: Genaugenommen ist dieses Rezept kein Pflaumen-, sondern Zwetschgenmus. Ob du Pflaumen oder Zwetschgen verwendest, ist aber letztlich deine Entscheidung. Die Grenze zwischen Zwetschge und Pflaume schwimmt oftmals. Kaum jemand wird herausschmecken, womit du dein „Pflaumenmus“ gekocht hast. Ich bin mit Zwetschgenmus groß geworden, das ist meine Begründung.

Aber was ist denn nun der Unterschied?

- Die Pflaume heißt botanisch *Prunus domestica*. Die Zwetschge ist eine Unterart und trägt den Namen *Prunus domesticadomestica*.
- Die Zwetschge ist bläulich-violett und hat einen weißen „Flaum“, der bei vielen anderen Pflaumenarten fehlt. Pflaumen gibt es in vielen verschiedenen Farben, von Schwarzblau über Rot bis Gelb.
- Die Zwetschge ist etwas länglicher und weniger rund als eine Pflaume. Außerdem lässt sich der Kern leicht entfernen, was bei Pflaumen schwieriger wird.

Der Herbst kann kommen: So bereitest du Pflaumenmus zu

Für dein Pflaumenmus ist der wichtigste Unterschied: Die Zwetschge behält bei Hitze eher ihre Form als die Pflaume. Pflaumenmus wird also ein „Einheitsbrei“, bei Zwetschgen können eher noch Stückchen im Mus sein. Pflaumen sind allerdings etwas saftiger. Wenn du Kuchen backen willst, solltest du übrigens aus genau diesen Gründen eher Zwetschgen verwenden. So wird dein Kuchen nicht matschig.



Zwetschgen (links) haben einen weißen Schimmer und sind länglicher als Pflaumen (rechts).

Welche Zutaten brauche ich für Pflaumenmus?

Für Pflaumenmus brauchst du nicht viel: **Pflaumen oder Zwetschgen, Zucker und ein bisschen Zitronensaft** für einen ausgewogenen Geschmack. Du kannst dein Pflaumenmus aber natürlich mit Gewürzen verfeinern. Zimt, Nelken und Sternanis sind der Klassiker. Probier auch Kardamom und Zitronen- oder Orangenschale aus. Oder wie wäre es mit einem Hauch dunkler Schokolade? Das aus Österreich stammende Powidl, das im Backofen zubereitet wird, wird oft mit Rum gekocht.



Pflaumenmus aus dem Backofen: Powidl mit Rum

Mein Grundrezept für Pflaumenmus

- 1 -

Pflaumen halbieren und entsteinen. In eine große Schüssel geben.



- 2 -

Zucker und Gewürze dazugeben. Über Nacht stehen lassen.

Der Herbst kann kommen: So bereitest du Pflaumenmus zu



- 3 -

Am nächsten Tag Pflaumen mit Saft aufkochen und 2-3 Stunden kochen lassen, bis ein Brei entstanden ist. Noch heiß in sterile Gläser geben, verschließen und auf den Kopf stellen. Auskühlen lassen.



Hilfe, das Pflaumenmus wird nicht fest

Die Zeit ist eigentlich schon längst um, aber dein Pflaumenmus ist immer noch eher Pflaumensuppe? Keine Sorge, wahrscheinlich ist alles genau so wie es soll. Das Pflaumenmus wird noch fester, wenn es erstmal abgekühlt ist. Um eine **Gelierprobe** zu machen, kannst du einfach einen Esslöffel Pflaumenmus auf einen kleinen Teller geben und in den Kühlschrank stellen. Wenn du nach ca. 10 Minuten siehst, dass das Mus fester geworden ist, kannst du das restliche Pflaumenmus abfüllen.

Wenn das Pflaumenmus noch nicht fest werden will, hilft nur: **weiter kochen**. Wenn du zuvor einen Deckel auf dem

Topf hattest, solltest du ihn jetzt abnehmen, damit das Wasser wirklich verdunsten kann. Aber pass auf: **Pflaumenmus spritzt!**

Beachte: Pflaumenmus wird **nie so fest wie Marmelade oder Konfitüre**. Wenn du einen Esslöffel in kaltes Pflaumenmus steckst und herausziehst, sollte der Löffelrücken dick mit Pflaumenmus bedeckt sein, das Pflaumenmus sollte langsam vom Löffel rutschen.



Die Konsistenz von Pflaumenmus ist flüssiger als Marmelade. Pflaumenmus deluxe mit Schokolade, Kardamom und Zimt

So bewahrst du dein Pflaumenmus auf

Wegen des insgesamt hohen Zuckeranteils ist Pflaumenmus lange haltbar. Wenn du es heiß in **sterile Gläser** abfüllst, direkt verschließt und auf den Kopf stellst, kannst du es **mindestens 1 Jahr**, meistens aber viel länger aufbewahren.

Deine Schraubgläser werden steril, indem du Gläser und Deckel vorher mit kochendem Wasser ausspülst. Dann solltest du die Gläser nur noch von außen anfassen, um keine Bakterien ins Glas zu bringen. Wenn das heiße Mus abkühlt, zieht sich die Luft im Glas zusammen und sorgt dafür, dass das Glas fest und luftdicht verschlossen ist.

Stell das Mus bei **Zimmertemperatur** an einen **dunklen Ort**, es muss nicht gekühlt werden. Versehe dein Pflaumenmus mit einem **Etikett**, auf dem du Inhalt, Monat und Jahr notierst. So behältst du immer den Überblick. Diese Etiketten machen Pflaumenmus übrigens auch zu einem tollen Mitbringsel. Du kannst sie einfach

Der Herbst kann kommen: So bereitest du Pflaumenmus zu

ausdrucken und anbinden oder aufkleben.



Würze, die besonders zu Schweinebraten passt. Auch Sauerbraten freut sich über Pflaumenmus in der Sauce.



Eingebacken statt draufgeschmiert: Hefezopf mit Pflaumenmus

Das kannst du mit deinem Pflaumenmus noch machen

Pflaumenmus ist ein absoluter Wohlfühl-Brotaufstrich – und noch viel mehr als das. Es schmeckt nicht nur auf Weißbrot und auf dem Frühstücksbrötchen. Auch **Kuchen, Muffins** und **Torten** freuen sich über einen Klecks Pflaumenmus. Berühmtestes Beispiel ist wohl die Friesentorte, die zu den einfachsten deutschen Backwerken zählt. Du kannst es aber z.B. auch in einen Hefezopf einbacken.

Bei süßen Hauptgerichten wie **Grießklöschchen**, **Zwetschgenknödeln** oder Milchreis bringt Pflaumenmus eine gute Abwechslung zur mächtigen Hauptkomponente deines Gerichts. Ich mag es übrigens auch gerne im **Pfannkuchen**: Noch etwas Zimt und Zucker drüber, schnell aufrollen und ran an die Gabel.

Du kannst **Bratensauce** hervorragend mit Pflaumenmus abschmecken. So bekommt es eine leicht fruchtige