Pflaumenmus mit Wintergewürzen

Türchen 1! Auftakt in den kulinarischen Winter…

Zutaten (für 4 kleine Gläser)

1,5 kg entsteinte Pflaumen (wahlweise Zwetschgen)
1 kg Gelierzucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Stange Zimt
1 Stange Bourbon-Vanille
5 Nelken

Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, entsteinen, in einen großen Topf geben und den Zucker sowie den Vanillezucker darüber schütten.
2. Das Zucker-Pflaumen-Gemisch mehrere Stunde ziehen lassen.
3. Nun die Zimt- und Vanillestange sowie die Nelken hinzugeben und alles miteinander aufkochen.
4. Anschließend die Pflaumenmasse bei schwacher Hitze etwa 1,5 Stunden köcheln lassen.
5. Den Topf vom Herd nehmen, die Gewürze entfernen und die eingekochten Pflaumen mit dem Pürierstab zu einem Mus pürieren.
6. Die Marmeladengläser heiß auswaschen, mit dem Pflaumenmus füllen und verschließen.

Verfasser: Sarah Flieshardt