von WDR-Koch Helmut Gote



Pflaumenmus

gut 2 Liter Mus

Zutaten

2,2 kg reife Zwetschgen oder Pflaumen , 600g Zucker, 1 Stange Zimt, 2 Stücke Sternanis, 1 Vanilleshote

Zubereitung

1. Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen
2. Pflaumen waschen, halbieren und entkernen - es sollten 2 kg übrig bleiben
3. alle Zutaten in einem großen Topf vermischen und diesen verschlossen über Nacht stehen lassen
4. am nächsten Tage hat der Zucker reichlich Flüssigkeit aus den Pflaumen gezogen
5. alles kann nun zusammen aufgekocht werden - aufpassen, daß der Schaum nicht überläuft.
6. nun die Hitze zurücknehmen und die Masse gut 2 Stunden im offenen Topf köcheln lassen.
7. die Pflaumen werden erst gelb (siehe Foto), dann lösen sich die Schalen, schließlich wird die Masse burgunderfarben.
8. in regelmäßigen Abständen die Masse gut verrühren, damit sie nicht am Topfboden ansetzt
9. die Masse muß solange reduzieren, bis sie auf einem kalten Gegenstand leicht geliert
10. die Zimtstange und das Sternanis herausfischen
11. das Mus nun in saubere Gläser füllen und diese sofort luftdicht verschließen und im kalten Wasser abkühlen lassen - oder in Tupperware einfrieren.

Zeitbedarf

3 Stunden