

# Pflaumenmus

---



## **Zutaten (6 Gläser á 250 ml):**

3 kg Pflaumen (sehr reif)  
250 g Zucker (weiß)  
250 g Zucker (braun)  
1 TL Zimt  
5 Nelken

## **Zubereitung:**

Die Pflaumen putzen, halbieren, vom Stein befreien und in einen großen Bräter geben. Nelken in einem Mörser zerstoßen und mit den beiden Zuckersorten sowie Zimt mischen.

Die Zucker-Gewürzmischung über die Pflaumen streuen, alles vermengen und 3 Stunden Saft ziehen lassen.

Ofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen und die Pflaumen 2 Stunden schön dick einkochen lassen. Hierbei für die ersten 30 Minuten einen Holzkochlöffel in die Backofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann.

Marmeladengläser heiß ausspülen und bei 100 Grad zum Sterilisieren bis zur Benutzung in den Backofen geben.

Die Pflaumenmasse mit dem Pürierstab pürieren und heiss in die vorbereiteten Gläser füllen. Die befüllten Gläser sofort mit den zugehörigen Deckeln verschließen, über Kopf auf ein Küchenhandtuch stellen und komplett abkühlen lassen.

***Nährwertangaben: 652 kcal pro Glas., 154 g KH pro Glas***