

Pflaumenmus

Zutatenliste:

2,2 kg	Pflaumen (entsteint 2 kg)
500g	Krümekandis
1	Zimtstange
3	Nelken
3 EL	Zwetschgenschnaps



Zubereitung:

1. Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen, mit dem Kandis mischen und zugedeckt 3 Std. ziehen lassen.
2. Die Pflaumenmasse zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze 30 Min. köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.
3. Den Backofen auf 140 Grad (Umluft) vorheizen. Die Pflaumenmasse mit Zimtstange und Nelken in eine große ofenfeste Form füllen und im Ofen in 5-6 Std. dicklich einkochen lassen. Dabei immer wieder umrühren.
4. Die Zimtstange und Nelken entfernen. Das Mus in heiß ausgespülte Gläser füllen, Zwetschgenschnaps nach Belieben darüber träufeln und verschließen.