

PFLAUMENMUS

Schnell gemacht und himmlisch lecker

1. Die Pflaumen in kleine Würfel schneiden. Mit Honig, Gelierzucker und Zimt in einem Topf mischen. Unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und 3 Minuten sprudelnd kochen. 30 Sekunden vor Ende der Garzeit den Essig dazugießen und die Zimtstangen entfernen.

2. Die heiße Marmelade in vorbereitete Gläser bis zum Rand füllen und verschließen. Die Gläser 5 Minuten auf den Deckel stellen. Dadurch entsteht beim Abkühlen im Glasinnern ein Unterdruck, der Glas und Deckel zusammenpresst. Kühl und dunkel lagern.

*Etwa 70 Prozent der Erntemenge
von Pflaumen stammen
aus dem Südwesten Deutschlands*



2009

*Die Pflaume gehört
zur Gattung der
Rosengewächse*

Zutaten

1,25 kg Pflaumen
175 g Honig
350 g Gelierzucker
2 Zimtstangen
100 ml Balsamico

