Pflaumen - Mus

Kategorien: Konserve, Marmelade, Früchte, Pflaume

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Pflaumen entsteint
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Zimt
1	Prise	Gemahlene Nelken

Anleitung:

Die Pflaumen waschen, entstielen und abtrocknen. Die halbierten und entsteinten Früchte werden mit dem Zucker gemischt und in die Bratform des Backofens geschichtet.

Lassen Sie die Pflaumen bei 150°C im leicht geöffneten Backofen dampfen ca 4 Std und verrühren Sie das Ganze am Schluss sorgfältig mit den Gewürzen.

In Gläser füllen. Das uralte Rezept, nach dem das >>Tapfere Schneiderlein- sieben Fliegen auf einen Streich erschlug.