Pflaumenmus

Zeit gesamt
26h 15min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Pflaumen	1 kg
Brauner Zucker	100 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
brauner Rum	4 EL
Zimt	0.25 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf

1. Pflaumen waschen, halbieren und Stein entfernen. In einer Schüssel Pflaumen, Zucker, Vanillinzucker, Rum und Zimt gründlich vermengen. Pflaumen über Nacht in den Kühlschrank geben.

2. Am nächsten Tag in einem Topf Pflaumen auf mittlerer Stufe aufkochen. Auf niedrige Stufe reduzieren und ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen.

3. Pflaumenmus heiß in 4 saubere Schraubgläser (à 250 ml) füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	965 kcal
Kohlenhydrate	221 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	14 g
Fette	3 g