

Pflaumenmus

(ausprobiert von Ilona Launhardt)

1kg Zwetschgen, 1 Stange Zimt, 200 – 500 g Zucker.

Gewaschene Pflaumenhalbieren und entsteinen, in hohen Topf geben langsam erhitzen und weich werden lassen. Das dauert etwa 15 – 20 Min. In hohe Pfanne füllen und zunächst 50 g Zucker unterrühren, Zimt dazu und in den auf 150 Grad vorgeheizten Backofen schieben, Tür nicht ganz schließen. Nach jeder halben Stunde weitere 50 g Zucker dazugeben. Aromatischer wird es, wenn man die Pflaumensteine im Leinen- oder Tee- bzw. Gewürzball mitkocht