Rezept

Feinwürziges Pflaumenmus

Ein Rezept von Feinwürziges Pflaumenmus, am 29.04.2024

Zutaten

- **250 g** entsteinte Trockenpflaumen
- **½** Vanilleschote
- **2 EL** Ahornsirup
- **1 Msp.** gemahlene Nelken
- **75 ml** Apfelsaft
- **3 EL** Zitronensaft
- **½ TL** Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser à ca. 200 ml (11 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Die Pflaumen in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Den Apfelsaft erhitzen und über die Pflaumen gießen. Die Mischung ca. 3 Std. ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren.

---

2. Die eingeweichten Früchte samt Einweichflüssigkeit im Mixer oder mit dem Pürierstab glatt pürieren. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und mit Zitronensaft, Ahornsirup, Zimt und Nelken gründlich unter das Pflaumenmus rühren. Es schmeckt mit Quark oder Schmand auf Mohnbrötchen oder Vollkornbrot.