Rezept

Pflaumenmus mit Schokolade

Ein Rezept von Pflaumenmus mit Schokolade, am 17.06.2025

Zutaten

- **5 kg** Pflaumen oder Zwetschgen
- **30 g** Zartbitterkuvertüre
- **1 Stange** Zimt
- **200 g** brauner Zucker oder dunkler Rohrohrzucker
- **3** Sternanise

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Schraubgläser (je 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Pflaumen oder Zwetschgen waschen, entsteinen und mit 5 - 6 Steinen in einen Topf geben. Zucker gut untermischen. Die Früchte 12 Std. ziehen lassen, so tritt viel Saft aus.

2. Dann den Backofen auf 140° vorheizen. Kuvertüre fein hacken und mit Anisen und Zimtstange unter die Früchte mischen. Den Topf für 6 - 7 Std. in den Ofen (Mitte) schieben. Dabei immer nach 1 Std. kurz die Ofentüre öffnen, um Dampf abzulassen.

3. Die Konsistenz vom Mus sollte zähflüssig, aber noch nicht zu fest sein. Erst kurz vor dem Abfüllen das Mus umrühren und in die vorbereiteten Schraubgläser füllen, verschließen. Tipp: Ist das Mus zu zäh, macht es ein wenig heißer Kaffee wieder geschmeidiger.