

Pflaumen & Zwetschgen aus Deutschland Genau Dein Obst.

Presseinformation

1001 Ideen für Pflaumenmus

Mit Pflaumen und Zwetschgen aus Deutschland moderne Varianten des Klassikers zaubern

Hamburg, 20. Juli 2011 – Träumt man davon, Pflaumenmus zu machen, bedeutet dies „Friede und Glück im Heim“. Zumindest im arabischen Volksglauben. Doch auch hierzulande hat Pflaumenmus den Geschmack von heiler Welt und Großmutter's Kochkünsten. Stundenlang köchelte die verheißungsvolle duftende Masse in großen Töpfen. Heute geht es dank Pürierstab und Co. schneller und einfacher, Pflaumenmus selber herzustellen. Und es lohnt sich! Denn es ist seit jeher ein beliebter Brotaufstrich und passt perfekt zu Backwaren und Mehlspeisen wie Germknödel oder Pfannkuchen. Zu Vanilleeis bietet das tiefdunkle Mus zudem auch optisch einen ansprechenden Kontrast. Dünn auf Tortenböden gestrichen peppt es mehrstöckige Sahnetorten auf.

Gekauft oder selbstgemacht?

Hier scheiden sich die Geister – doch wie bei so vielem zahlt sich auch hier das Selbermachen aus. Nicht nur, dass es mittlerweile mit modernen Haushaltsgeräten zügig vonstattengeht. Köche und Köchinnen müssen nicht mehr wie zu Omas Zeiten stundenlang in der Küche stehen. Es können auch unzählige Varianten wie zum Beispiel mit Schokolade ausprobiert werden, die es so nicht zu kaufen gibt. Individuell und kreativ – mit einer hübschen Schleife und einem selbst gestalteten Anhänger wird das selbstgemachte Pflaumenmus zu einem tollen Mitbringsel. Nicht zuletzt können die Zutaten selbst ausgewählt werden: Bei den Zwetschgen sollte auf schöne Früchte mit unbeschädigter Schale und einer weißlichen Schicht, der Beduftung geachtet werden. Die richtige Reife verrät die Frucht, wenn man sie halbiert und das Fruchtfleisch

Pflaumen & Zwetschgen aus Deutschland Genau Dein Obst.

deutlich glänzt. Für das Pflaumenmus können sie ruhig auch sehr reif sein. Dies erkennt man an einer leicht schrumpeligen Schale. Der Vorteil: Das Mus braucht dann nicht so lange zu kochen, um einzudicken. Das Entsteinen geht mit speziellen Zwetschgen-Entsteinern, die es mittlerweile zu kaufen gibt, schnell von der Hand. Doch auch mit einem scharfen Küchenmesser ist die Sache zügig erledigt. Vielleicht gibt es ja sogar einen fleißigen Küchenhelfer?

Lieblingsvarianten für Pflaumenmus-Freunde

Pflaumen sind flexibel und vielseitig, sie harmonieren bestens mit anderen Früchten und den unterschiedlichsten Gewürzen. Auch pikant sind sie ein Klassiker – warum also nicht mal ein Chutney zubereiten? Hier einige Pflaumenmus-Varianten, die das Zeug zu neuen Lieblingsrezepten haben!

- Für Naschkatzen: mit Schokolade (s. Rezept von Pflaumen und Zwetschgen aus Deutschland)
- Für Verführer: aphrodisierendes Pflaumenmus mit Tonkabohne (in Apotheken erhältlich)
- Für Naturliebhaber: mit grünen Walnüssen inklusive Außenschale (am besten selber sammeln oder von Gartenbesitzern schenken lassen) – verleiht dem Mus eine satte, fast schwarze Farbe.
- Für Genießer: mit Rotwein
- Für Weltenbummler: mit Rum und Vanillestange
- Für Traditionalisten: der Klassiker mit Nelken und Zimt
- Für Gesundheitsbewusste: mit Ingwer und Zitronenschale
- Pikant und herzhaft: Pflaumenchutney mit Zwiebeln, Ingwer, Koriander, Curry, Lorbeer, Sternanis, Essig und Chili – passt sehr gut zu Hähnchen, Schweinebraten, Frühlingsrollen und Gegrilltem.

Tipps und Tricks für Pflaumenmus-Köche

- Die Backofen-Variante: Die halbierten und entsteinen Pflaumen in einer Auflaufform im Ofen bei 130 bis 150 Grad Celsius fünf bis sechs Stunden eindicken lassen. Die Zubereitung im Ofen benötigt weniger

Pflaumen & Zwetschgen aus Deutschland Genau Dein Obst.

Aufsicht! Trotzdem nach etwa drei Stunden ab und zu umrühren. Zum Ende die Backofentür leicht kippen, um die Feuchtigkeit abzulassen.

- Je reifer die Pflaumen, desto weniger Zucker wird benötigt.
- Zum Schluss kann das Pflaumenmus noch püriert werden – muss aber nicht, wenn die Schalen beim Genuss nicht stören.