

Rezept des Monats September 2018

Zwetschgenmus

2018 war ein gutes Zwetschgenjahr. In den Jahren davor trug unser Baum kaum bis keine Früchte, und wir haben ihm schon gedroht, ihn umzulegen, wenn er nichts mehr hervorbringt. Offenbar hat das genutzt, denn in diesem Jahr belohnte er uns mit so vielen Früchten, dass wir sie gar nicht alle auf einmal essen konnten. Und lagern kann man Pflaumen, anders als Äpfel, nicht. Nach einer Woche sind sie verfault.

Also, was tun damit? Da kam mir in den Sinn, dass es ganz früher bei uns im Rheinland immer eingemachte Pflaumen und Pflaumenmus gab. Die eingemachten Früchte hatte ich in keiner guten Erinnerung. Die Einweck-Flüssigkeit war immer so komisch geliert. Das gab im Mund ein seltsam glichsiges Gefühl – nicht wirklich lecker.

Aber Pflaumenmus, das war doch was. Nur, wie machte man das noch mal? Mit meiner Mutter telefoniert. Aber das klang kompliziert. Ausserdem hatte sie seit Jahr und Tag kein Mus mehr gemacht und meine überfallartige Frage setzte sie matt.

Also auf ins Internet. Aber was ich da so alles fand, verwirrte mich eher als das es zur Aufklärung beitrug. Aus allem, was ich so aufgeschnappt hatte, habe ich mir dann selbst ein Rezept zusammengebaut, und siehe da: beim zweiten Anlauf passte es.

Sie brauchen eigentlich nur **Pflaumen**, so viel wie Sie wollen, aber ein Kilo sollte es schon mindestens sein. Dann **Zucker**, aber Gelierzucker brauchen Sie nicht, weil die Früchte selbst so viel Pektin enthalten, dass das Mus von selbst geliert. Mir gefiel das Verhältnis 10:1 Früchte zu Zucker. Also pro Kilo Zwetschgen 100 g Zucker. **Zitronensaft** rundet den Geschmack ab. Die Menge bestimmen Sie selbst, fangen Sie mal mit dem Saft einer halben Zitrone pro Kilo Früchte an. Dann kann man **Zimtstange**, **Sternanis**, **Zwetschgenschnaps** ([Slivowitz](#)), **Nägeli**, **Rum** oder **Pfefferminze** dazu tun. Mach ich alles nicht – Pflaumen und wenig Zucker genügen mir.

Die gewaschenen Pflaumen entkernen und längs vierteln. So wie sie sind in eine Auflaufform geben. Mit dem Zucker vermischen und in den auf 180° vorgeheizten Ofen geben. Eine halbe Stunde köcheln lassen. Dann rausnehmen und mit einem Holzlöffel kurz durchrühren. Noch mal eine halbe Stunde köcheln. Wieder rausnehmen und mit dem Pürierstab gut durchmischen. Und zum dritten Mal eine halbe Stunde in den Backofen. Dann rausholen und in saubere Schraubgläser füllen – und fertig. Hält ewig.

In vielen Rezepten steht: bloss nicht rühren!!! Kann ich nicht bestätigen. Bei mir ist nichts angehängen, und reife Zwetschgen verlieren so viel Saft, dass das Mus in der Auslaufform geradezu schwimmt.

Riesling & Co Deutsche Weine

Gregor Schönau – Weinhandel und Direktimport – Hauptstrasse 24e – CH-4944 Auswil/BE
