

PFLAUMENMUS AUS DEM OFEN



ZUTATEN FÜR CA. ZWEI 250ML GLÄSER

800g Zwetschgen
135g Zucker
1 TL Zimt
1 P. echten Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Die Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und in eine Auflaufform geben.
3. Mit dem Zucker, Zimt und Vanillezucker vermengen.
4. Für etwa 45 Minuten in den Ofen geben. In den letzten 10 Minuten die Gläser mit in den Ofen geben, um diese zu sterilisieren. Die Deckel übergieße ich immer mit kochendem Wasser oder lege sie (falls sie auch aus Glas sind) mit in den Ofen dazu.
5. Die Pflaumenmasse pürieren und abfüllen. Die Gläser schließen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen, damit ein Vakuum entsteht.