

# /// El Stefano

## Koch aus Leidenschaft

[www.el-stefano.de](http://www.el-stefano.de)

### **Pflaumen und Marillen für Kuchen, Mus & Marmelade**

**Zutaten für 6 Personen:**

#### **Teig**

- 400 g Mehl
- 200 g Magerquark
- 150 g Zucker
- 6 Esslöffel Vollmilch
- 8 Esslöffel Öl (Raps oder Sonnenblumen)
- 1 Ei
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt
- 1 ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz



#### **Streusel (wer es mag, sonst weg lassen)**

- 300 g Mehl
- 200 g Zucker
- 150 g Butter, Zimmertemperatur
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Teelöffel Zimt + 3 Esslöffel Zucker
- 1 kg Pflaumen netto (1,2 kg mit Kern)

#### **Pflaumenmus für 6 Gläser á 400 g**

- 3 kg Pflaumen
- 500 g Zucker (z.B. brauner Rohrzucker)
- 3 Teelöffel Zimt

#### **Marillenmarmelade für 4 Gläser á 400 g**

- 1 kg Marillen
- 1 kg Gelierzucker 1:1
- 1 Teelöffel Zimt



**Zubereitung (Zeit: 30 Minuten)**

## **Pflaumenkuchen**

Waschen Sie die Pflaumen und schneiden Sie diese über die schmale Seite ein und entfernen Sie den Kern (*die Pflaumen nicht halbieren!*) Belegen Sie den Kuchenteig in Reihen mit den Pflaumen.

Verkneten Sie die Zutaten für den Teig mit der Hand oder einem Knethaken und verteilen Sie ihn auf ein gefettetes Backblech (kein Alu verwenden!).

Vermengen Sie die Zutaten für die Streusel, bis Sie mit den Händen daraus kleine Klumpen drücken können. Mischen Sie 3 EL Zucker mit 1 TL Zimt und streuen es über die Pflaumen. Geben Sie anschließend die Streusel mit der Hand darüber.

Backen

Das Blech in die zweite Schiene von unten schieben und bei 190° Grad mit Ober- und Unterhitze für 45 Minuten backen. Umluft 180° Grad.

## Pflaumenmus

Pflaumen waschen, entkernen, halbieren und mit Zucker und Zimt in einen Topf ohne Deckel für 4-5 Stunden (*je nach gewünschter Konsistenz*) bei 180° Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen. Gelegentlich umrühren und nach 3 Stunden mit dem Stabmixer pürieren – Fertig! **ACHTUNG**, bei der Hälfte der Menge verkürzt sich die Zeit um zwei Stunden!

## Marillenmarmelade

Marillen waschen und entkernen. In einen Topf geben, den Gelierzucker darüber geben und 1 Stunde ziehen lassen. Dann die Marillen bei mittlerer Hitze anschwitzen für etwa 5 Minuten, danach mit dem Pürierstab das Obst, je nach Vorliebe, klein machen und für etwa 3 Minuten kochen und dabei den Zimt unterrühren. In Gläser abfüllen – fertig ist ihre Marillenmarmelade!

## Tipps

- Für die Herstellung von Marmelade und die Vorbereitung der Gläser
- Pflaumenmus und Marillenmarmelade eignen sich auch hervorragend als Füllung für Buchteln
- Stellen Sie Vanillezucker selber her, indem Sie die leere Vanilleschote mit 1 kg Zucker in einen Vorratsbehälter geben. Nach 3 Tagen haben Sie eigenen Vanillezucker. Probieren Sie es einmal mit braunem Rohrzucker.



el Stefano wünscht Guten Appetit!