

## Renekloden-Mus

Renekloden, die feinen gelb-grünen Pflaumen, lassen sich zu einem wunderbaren Mus verarbeiten, das nicht nur Süßspeisen begleitet, auch auf dem Frühstücksbrötchen schmeckt es vorzüglich.

Für mein Pflaumenmus rauche ich außer den Renekloden 5 – 6 Kapseln Kardamom, 5 – 6 Scheiben frischer Ingwer, 1 Prise Salz und je nach Reife und Sorte und Geschmack braunen Zucker.

Die Renekloden werden entsteint, mit wenig Wasser zugesetzt und zum Kochen gebracht. Die Kardamom Kapseln kann man in einen Teebeutel füllen, um sie danach leichter zu entfernen und gibt sie mit dazu, ebenso wie einige Scheiben frischen Ingwer und eine Prise Salz. Nach einigen Minuten Kochzeit kann man die Temperatur zurückdrehen und nur noch köcheln lassen. Die Flüssigkeit muss jetzt reduzieren bis ein dickliches Mus entstanden ist. Dabei immer wieder umrühren, dass sich nichts anlegt.

Ist die gewünschte Konsistenz erreicht, entfernt man die Gewürze und süßt mit braunem Zucker, so wie man es wünscht. Soll das Mus einen längeren Zeitraum haltbar sein, sollte man den Zuckergehalt hochhalten oder das Mus in kleinen Gläsern einwecken.