

### Zutaten für 3-4 mittelgroße Schraubgläser:

- 1 kg Pflaumen/Zwetschgen
- 1,5 l Wasser + 1 EL Natron
- 1 kg Zucker + 300 ml Wasser
- 2-3 Zitronenscheiben
- 2 TL Zitronensäure (optional)



### Zubereitung:

- 1) Wichtig: verwendet nur feste und einwandfreie Pflaumen, also ohne Flecken, Pilzrückstände oder andere Mängel. Traditionell werden sie gewaschen, geschält und mithilfe eines dünnen Metallrohres entkernt (siehe Video). Dann habt ihr später ganze, gekochte Pflaumen und die sind hübsch anzusehen. Allerdings ist dieser Prozess sehr mühsam und zeitaufwändig. Daher schäle ich sie nicht und halbiere sie längs oder horizontal und entkerne sie. Ist weniger hübsch aber einfacher und durch die Schale bekommt der Sirup eine schöne lila Farbe. Die ganzen, geschälten Früchte ergeben eher gelbliche Zuckerpflaumen.
- 2) Wenn ihr sie vorbereitet habt, vermischt das Wasser mit dem Natron und legt sie darin ein. Die Mischung sorgt dafür, dass sie ihre Struktur und Form behalten bzw. damit sie beim Kochen nicht zerfallen. Eigentlich werden die Pflaumen in Kalk-Lösung eingelegt, doch moderne Hausfrauen verwenden stattdessen Natron. In dieser Mischung bleiben sie nun 30-45 min stehen.
- 3) Danach das Wasser wegschütten. Dann 300 ml Wasser und 1 kg Zucker in einem Topf vermischen und aufkochen. Wenn es stark blubbert, Hitze reduzieren und die abgeseihten Pflaumen und die Zitronenscheiben hinzufügen. Wieder auf stärkster Stufe erhitzen, bis es kocht. Falls sich dabei viel Schaum bildet, diesen grob abschöpfen.
- 4) Jetzt die Zitronenscheiben entfernen, die Hitze auf Stufe 6 von 9 reduzieren und ca. 20 min kochen. Danach wiederum reduzieren (bei mir 4 von 9) und weitere 30-35 min kochen. Dabei die Pflaumen im Auge behalten. Wenn eure schon nach insgesamt 35 min sehr weich sind, könnt ihr den Kochvorgang auch früher beenden. Das hängt von der Festigkeit bzw. Reife der Pflaumen ab.
- 5) Kurz vor Schluss die Zitronensäure hinzufügen (natürliches Konservierungsmittel), welches zudem die Süße etwas abschwächt. Den Topf mit einem feuchten Tuch abdecken und über Nacht stehen lassen.
- 6) Am nächsten Tag die [Gläser sterilisieren \(wie das geht, könnt ihr bei meinem Powidl bzw. Pflaumenmus Rezept nachlesen\)](#). Die Pflaumen schwimmen jetzt in einem dickflüssigen Sirup. Befüllt die noch heißen Gläser mit den Pflaumen randvoll. Oben sollte keine Luft bleiben, vor allem sollten die Früchte vollständig vom Sirup bedeckt sein.7) Ein Umdrehen der Gläser ist nicht notwendig. Das ist eine eher veraltete Methode, die Giftstoffe aus den Deckeln löst. Hygiene beim Sterilisieren und Kochen reicht vollkommen aus.

### Tipps:

- 1) Serviert sie gut gekühlt zu z.B Kaiserschmarrn statt Zwetschgenröster, zu Eis und Desserts oder einfach zum Kaffee.
- 2) Viele geben kurz vor Ende der Kochzeit noch Aromastoffe wie Zitrone, Vanille oder Duftgeranien bzw. Duftpelargonien dazu. Ich mag den puren Geschmack der Pflaumen und brauche diese nicht.
- 3) Haltbarkeit: an einem dunklen und kühlen Ort lagern – ca. 1 Jahr.

## Sastojci za 3-4 staklenke srednje veličine:

- 1 kg šljiva
- 1,5 l vode + 1 kašika sode bikarbone
- 1 kg šećera + 300 ml vode
- 2-3 koluta limuna
- 2 kašičice limuntusa/limunske kiseline (opcionalno)



## Priprema:

1) Važno: koristite samo čvrste i bespriekorne šljive, tj. bez mrlja, tragova gljivica ili drugih nedostataka. Tradicionalno se peru, gule, a zatim se vade koštice pomoću tanke metalne cijevi (pogledajte video). Tako ćete kasnije imati cijele, kuhane šljive i veoma su lepe za oko. Međutim, ovaj proces je vrlo naporan i dugotrajan. Zato ih ne gulim nego ih prepolovim po dužini ili širini. Manje su lijepo, ali jednostavnije u pripremi i ljuska im daje ljubičastu boju. Cijele, oguljene šljive prave žućkasto slatko od šljiva.

2) Kada ste ih pripremili, pomiješajte vodu sa sodom bikarbonom i potopite ih u njoj. Ova mješavina osigurava da će prilikom kuhanja zadržati strukturu i oblik te da se neće raspasti tokom kuhanja. Šljive se inače potapaju u mješavini kreča i drugih sastojaka, ali moderne domaćice umjesto njih koriste rastvor sode bikarbone. Tu ostaju 30-45 minuta.

3) Zatim prospite vodu. U šerpi pomiješajte 300 ml vode i 1 kg šećera i stavite da provri. Kad jako kuha i kad vidite velike mjehuriće, smanjite vatru i dodajte ocjeđene šljive i kriške limuna. Ponovo zagrijte na najjačoj vatri dok ne proključa. Ako se na površini stavra puno pjene, ugrubo je skinite.

4) Sad izvadite kriške limuna, smanjite vatru na nivo 6 od 9 i kuhajte oko 20 minuta. Zatim ponovo smanjite (kod mene 4 od 9) i kuhajte još 30-35 minuta. Pripazite na šljive. Ako su vaše jako zrele i mekane, možda se i brže skuhaju. To zavisi od čvrstoće i zrelosti šljiva.

5) Pred kraj kuhanja dodajte limunsku kiselinu (prirodni konzervans) koja malo smanjuje slatkoću. Prekrijte lonac vlažnom krpom i ostavite preko noći na sobnoj temperaturi da odstoji.

6) Sutradan **sterilizirajte staklenke (kako, možete pročitati u mom receptu za pekmez od šljiva)**. Šljive sad plivaju u gustom sirupu. Još vruće staklenke napunite šljivama i sirupom do vrha. Na vrhu ne smije biti zraka i voće treba da bude potpuno prekriveno sirupom.

7) Nije potrebno okretati čaše. Ovo je prilično zastarjela metoda koja oslobađa toksine iz kapaka. Higijena pri sterilizaciji staklenki i kuhanju je sasvim dovoljna.

## Savjeti:

1) Poslužite dobro ohlađene uz npr. carski drobljenac, uz sladoled i deserte ili jednostavno uz kafu.

2) Mnogi dodaju arome kao što su limun, vanilija ili rozetla pred kraj kuhanja ali ja volim čisti ukus šljiva pa mi nisu potrebne.

3) Rok trajanja: čuvati na tamnom i hladnom mjestu – ca. 1 godina.