Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



EINGELEGTE PFLAUMEN IM RUM ZUM VERSCHENKEN UND PFLAUMEN-KONFEKT

ZUBEREITUNG: 5 MIN.

Ich bereite jedes Jahr 1 oder mehrere Gläser eingelegte Pflaumen aus Agen für meinen Papa.

Es ist eine Art Tradition geworden, weil es einfach so lecker ist und man es unendlich variieren kann. Ich nehme immer Pruneaux d'Agen dafür, weil sie einfach schön weich und aromatisch sind. Aber auch hier gibt es leckere Soft-Pflaumen.

Wichtig ist, dass diese Pflaumen „**soft**" sind, also sehr weich, sonst zieht der Rum nicht richtig ein und die Pflaumen bleiben hart. Sie sollten ganz weich sein und auf der Zunge zergehen.

Wir (mein Papa und ich) lieben diese Pflaumen, weil man sie einfach so naschen kann, aber man kann sie auch in der französischen Küche verwenden. Man verwendet sie, um das berühmte „Gateau breton" und „Far Breton" zu backen, sie kommen in den „Café breton", ich verwende sie in „Cannelés" oder auch in Pralinen. Zum Einlegen nehme ich immer Rum wie in der Bretagne, am liebsten mit Vanille (frisch am besten), man kann sie auch mit Zimtstange, Tonkabohnen, Espresso, Kardamom, Sternanis aromatisieren. ….

Eingelegte Pflaumen können auch mit Grand Marnier, Rum, Calvados, Armagnac oder Cognac zubereitet werden.

Ich mag es sehr mit Rum, weil es bereit ein starke Vanillegeschmack hat!

Also ein sehr gutes Geschenk für die Mama zum Backen und den Papa (oder Opa) zum Naschen. (wobei ich auch mal eine leckere Pflaume im Rum nasche, weil es gut gegen Erkältung ist…. oder ? immer eine gute Ausrede finde ich).

Dieses Rezept sollte man ein bisschen im Voraus machen (2 bis 3 Wochen) , so dass das Obst gut den Rum „ziehen" kann.

1. In Rum eingelegte Pruneaux d'Agen (soft-Pflaumen)

Zutaten für ein kleines Glas zum verschenken:

8-9 Softpflaumen, Rum (wie viel? so viel, um die Pflaumen zu bedecken), 3 cm frische Vanilleschote .

Die Vanilleschotte halbieren, abkratzen und den Mark mit Schale in das Glas geben. Ein bisschen Rum eingießen und die Vanille darin verteilen. Dann die Pflaumen eingeben. Das Glas luftdicht verschließen und umgekippt aufbewahren.

2. Gefüllte Pflaumen Konfekt mit Grand-Marnier:

Pflaumen lassen sich auch zu köstlichem Konfekt ganz einfach verarbeiten. Im Südwesten

Frankreichs findet man diese Spezialität in der Region Agen: gefüllte Pflaumen. Meistens findet man sie mit Pflaumen-Vanille- oder Pflaumen-Orangen-Creme. Es gibt sie aber auch mit Pflaumen-Cognac, was sehr, sehr lecker ist. Ich habe sie hier als kleinen Tipp mit Grand-Marnier Füllung gemacht. Man kann aber auch die eingelegten Pflaumen (siehe oben) in Rum dafür nehmen.

Zutaten Für 6 kleine gefüllte Pflaumen mit Grand-Marnier Creme:

4-5 Softpflaumen (Pruneaux d'Agen), 1 EL Grand-Marnier, 1 EL Puderzucker. + 6 etwas größere Softpflaumen.

1- 4-5 kleine Pflaumen mit 1 EL Grand-Marnier und 1 EL Puderzucker zusammen pürieren.

2-Diese Creme in einem kleinen Spritzbeutel mit einer Fülltülle geben und damit die etwas größeren Pflaumen füllen.

3- Die gefüllten Pflaumen mit Pralinenpapier einwickeln, oder einfach in einem Glas geben.

Diese kleinen Köstlichkeiten kann man bis 3 Wochen im Kühlschrank lagern.

Ich bin sicher, es wird euch gefallen!
Ich wünsche euch eine schöne Adventszeit und viele schöne Stunden.

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de