



APFELBLATT



Familie Claus Viets - Plantagenweg 2 - 21629 Mienenbüttel

E-Mail: info@apfeland.de

Pflaumen und Zwetschen

Im August gibt es wieder eine große Vielfalt an Pflaumen und Zwetschen, in Süddeutschland auch Zwetschgen genannt. In unserem Anbaugebiet an der Niederelbe, speziell im Alten Land, werden z.B. - hier eine Auswahl - folgende Pflaumen- und Zwetschensorten angeboten:

- * **Katinka**
- * **Tegera**
- * **Cacak Julia (eine neue Sorte)**
- * **Topfive**
- * **Hanita**
- * **Frühze Fellenberg**
- * **Schönberger**
- * **Fellenberg**
- * **Zimmers (s. Foto)**
- * **Haroma**
- * **Jojo**
- * **Tophit**
- * **Doppelte Hauszwetsche**
- * **Haganta**
- * **Presenta**
- * **Topend (eine neue Sorte)**

Mit Sicherheit dürfte für jeden Geschmack etwas dabei sein. Pflaumen und Zwetschen schmecken - frisch gepflückt - am besten vom Obstbauern Ihrer Wahl, ob im Hofladen, im Straßenverkauf oder auf dem Wochenmarkt gekauft. Auch in Supermärkten werden vermehrt Früchte aus der Region angeboten. Für diese leckeren Früchte gibt es eine vielseitige Verwendung in der Küche. Es gibt viele leckere Kuchenrezepte (s. nebenstehendes Rezept), aber auch zu Vor- und Hauptspeisen lassen sich diese leckeren Früchte gut verarbeiten.

Für Verbraucher stellt sich immer wieder die Frage nach dem **Unterschied zwischen Pflaumen und Zwetschen**. Hier noch einmal die Erklärung:

Die **Pflaume** ist rundlich, weich und saftig.

Die **Zwetsche** ist länglich, meist blau, fest und süß bis herzhaft säuerlich.

Pflaumen sind sehr gesund und vitaminreich. Sie enthalten Magnesium und Kalium. Aufgrund der Ballaststoffe fördern sie die Verdauung.

Außerdem gibt es noch - wenn auch nicht so reichlich im Angebot - Reneclauden und Mirabellen. Sie unterscheiden sich folgendermaßen:

Die **Reneclaud** ist rundlich, grün bis rot, mittelfest, süß und schlecht steinlöslich.

Die **Mirabelle** ist klein, rund und gelbrot. Sie hat ein festes Fruchtfleisch und ist sehr süß im Geschmack.



Pflaumen-Muffins

* Zutaten für 12 Stück:

- 250 g Pflaumen
- 150 g Amarettini
- 2 EL Mandellikör
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 200 g Joghurt
- 1 12er Muffinblech
- Fett für das Blech



* Zubereitung:

Den Backofen auf 180° (Umluft auf 160°) vorheizen. Die Blechvertiefungen einfetten.

Die Pflaumen waschen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Die Amarettini in einem Klarsichtbeutel zerdrücken. Die Brösel bis auf 2 EL mit Likör und Pflaumen mischen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen. Butter mit Zucker, Eiern und Joghurt glatt rühren, die Pflaumenmischung hinzufügen und die Mehlmischung unterrühren.

Dann den Teig in die Muffinformen geben und mit den 2 EL Bröseln bestreuen.

Im Ofen 20 - 25 Minuten backen. Die Muffins herausnehmen. Wenn sie abgekühlt sind, aus den Formen herauslösen.