

## REZEPT

### Würzige Pflaumensoße für herbstliche Genüsse



#### Zutaten für drei Gläser (250 ml):

1 kg frische Pflaumen  
1 Vanilleschote  
2 Knoblauch Zehen  
100 Gramm Rohrzucker  
50 ml Rotweinessig  
Saft 1/2 Zitrone  
1 Msp. Koriander gemahlen  
3 Nelken  
Cayennepfeffer  
Salz  
¼ TL Zimt  
1 Msp. frisch geriebene Muskatnuss

#### Hilfsmittel / Zubehör:

- Leifheit Pflaumentsteiner (UVP 29,99 EUR)
- Leifheit Knoblauchpresse Knobi King (UVP 18,99 EUR)
- Leifheit Feinreibe Micro Cut (UVP 18,99 EUR)

### **So wird's gemacht:**

- Zur Vorbereitung die Pflaumen gründlich waschen und mit dem Leifheit Pflaumentsteiner mühelos den Kern herauslösen. Anschließend die entsteinten Pflaumen grob würfeln. Die Zitrone pressen und beiseitestellen.
- Die Vanilleschote längs v-förmig aufschneiden, das Mark vorsichtig herauskratzen und beiseitelegen.
- Nun die Knoblauchzehen schälen und mit der Leifheit Knoblauchpresse Knobi King effizient pressen. Die Muskatnuss mit der Leifheit Feinreibe Micro Cut fein reiben.
- Geben Sie anschließend die gewürfelten Pflaumen zusammen mit dem gepressten Knoblauch, Zucker, Essig, der Vanilleschote sowie den Gewürzen, bis auf die Muskatnuss, in einen großen Topf. Lassen Sie alles für ca. 25 Minuten sanft köcheln. Danach die Vanilleschote entfernen.
- Abschließend die Soße mit Zitronensaft, Salz, Cayennepfeffer und der frisch geriebenen Muskatnuss abschmecken.
- Zum Schluss die Soße nochmals kurz sprudelnd aufkochen lassen und randvoll in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Alternativ können Sie die Soße direkt servieren.

Guten Appetit!

### **Über Leifheit:**

*Seit Jahrzehnten vertrauen Millionen Menschen bei der Hausarbeit auf die Marke Leifheit. In Deutschland benutzen 30 Millionen Haushalte mindestens ein Produkt der Marke Leifheit und alle 1,5 Sekunden wird irgendwo auf der Welt ein Leifheit-Produkt gekauft. Die hochwertigen und zuverlässigen Produkte für ein „Sauberes Zuhause“, „Frische Wäsche“ und die „Clevere Küche“ stehen für Funktionalität und Zeitersparnis.*

#### **Unternehmenskontakt:**

Leifheit AG  
Barbara Horn  
Leifheitstraße 1, 56377 Nassau  
Tel.: 02604/977-0  
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

#### **Pressekontakt:**

PUNKT PR GmbH  
Benjamin Kolthoff  
Völckersstraße 44, 22765 Hamburg  
Tel.: 040/853760-0  
E-Mail: info@punkt-pr.de