



# Produktinfo

---

## Pflaumen

Die Herkunft der Pflaumen ist historisch umstritten. Vermutlich wurden sie über Syrien nach Europa gebracht. Heutzutage existieren mehr als 2000 verschiedenen Sorten. Je nach Sorte variiert die Farbe, Größe und die Form. Es gibt blau-violette, rote, aber auch gelbe Pflaumen. Das Fruchtfleisch bei reifen Früchten sollte süß und saftig sein, den Kern allerdings sollte man auf Grund geringem Blausäuregehalt nicht mitessen.

Die Verwendung von Pflaumen ist sehr vielseitig. Frisch schmecken die süßen Früchte ausgezeichnet, aber als Kuchenbelag sind sie auch bestens geeignet. Aus den Pflaumen lässt sich ebenso leckeres Kompott zaubern. Und wenn Sie zu Hähnchen oder Ente etwas Außergewöhnliches servieren möchten, reichen sie dazu eine selbstgekochte Pflaumensauce.

Bei der **Lagerung** an einem kühlen Ort, jedoch nicht im Kühlschrank, können Pflaumen bis zu fünf Tage lang frisch gehalten werden. Bei Zimmertemperatur reifen sie schnell nach. Gewaschen und entsteint lassen sie sich auch sehr gut tiefgefrieren.

**Wir haben folgenden Tipp für Sie:** Achten Sie beim Kauf der Pflaumen auf den feinen weißlichen Reif. Dieser wachsartige und abreibbare Überzug bildet einen Schutzfilm gegen Austrocknung. Daher ist dies ein Indiz für hervorragende Qualität.

