

# Pflaumenessig

## Zutaten für den Pflaumenessig

- 1 Glas für die Fermentation
- 2 kg Zwetschgen
- 4 Eßl brauner Zucker
- 500ml naturtrüber Apfelessig



## Zubereitung:

Die Zwetschgen waschen, entkernen und halbieren. In eine große Schüssel geben und mit dem Zucker und dem Apfelessig gut vermischen. Dann alles in ein Glas füllen und verschließen. Jeden Tag gut verrühren.

Zwetschgen haben einen hohen Wassergehalt, während des fermentieren wird das Wasser entzogen und die Flüssigkeit im Glas wird mehr. Beim Umrühren schauen das die Zwetschgen nach den ersten Tagen im eigenen Saft liegen.

Ich habe ihn ca. 3 Wochen fermentieren lassen und ihn dann vom Fruchtfleisch getrennt. Zuerst die Zwetschgen abgeschüttet und dann durch ein feines Sieb passiert. Dann nochmal einige Tage stehen lassen und erneut umgefüllt und dabei passiert. So sind die letzten Trübstoffe aus dem Essig rausgefiltert.