



Stromberger Pflaume g. U.

Eine kleine aber feine Zwetschge

Im hügeligen Land rund um Stromberg, einem Ortsteil des münsterländischen Oelde, blühen im Frühjahr Tausende Pflaumenbäume. Begünstigt durch die geologischen und klimatischen Verhältnisse in der Westfälischen Bucht ist der kleine Ort seit mehr als 200 Jahren ein Zentrum des Pflaumenanbaus.



Geschützter Ursprung

Die Stromberger Pflaume, eine alte Zwetschgensorte, ist dank des mildaromatischen Geschmacks, eines ausgewogenen Süße-Säure-Verhältnisses, eines niedrigen Wasseranteils und weniger Bitterstoffe von besonderer Qualität. Um die Einzigartigkeit der Stromberger Pflaume anerkennen zu lassen, beantragte eine 2008 gegründete Schutzgemeinschaft das begehrte EU-Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)“. Seit 2013 sind die Stromberger Pflaume g. U. und alle Erzeugnisse mit und aus dieser Pflaume europaweit vor Nachahmung geschützt.

Eine Königin für die Pflaume

Alle Erzeugungsschritte der Pflaume – vom Pflanzen der Bäume über die Erziehungs- und Erhaltungsschnitte und die Ernte bis zum Sortieren und Abfüllen – dürfen ausschließlich im Ortsteil Stromberg der Gemeinde Oelde und im Umkreis von nur 500 Metern um Stromberg herum erfolgen. Ein eigener Pflaumenwanderweg und die einzige deutsche Pflaumenkönigin sowie der alljährliche Pflaumenmarkt am zweiten Septemberwochenende stehen für die Verbundenheit der Menschen mit dieser kleinen feinen Zwetschge.

Pflaumenauflauf

Zutaten

Für 4-6 Portionen:

180 g Zucker

4 Eier

2 Messerspitzen Zimt

60 g Puderzucker

100 g Butter

500 g Magerquark

160 g Löffelbiskuits

etwas geriebene

Zitronenschale

1400 g Stromberger Pflaumen g. U.

4 TL Speisestärke

200 ml Orangensaft

2-4 EL Pflaumenbrand



Zubereitung

40 g Zucker mit Zimt vermischen.

Die Auflaufform mit 20 g Butter ausstreichen und mit dem Zimtzucker austreuen. Löffelbiskuits grob zerkleinern.

Die Pflaumen vierteln, 60 g Zucker mit dem Orangensaft sirupartig einkochen, Pflaumen unterrühren und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Abkühlen lassen. 80 g Butter und Puderzucker cremig aufschlagen, Eier trennen und Eigelbe einzeln dazugeben. Quark mit Zitronenschale unterrühren.

Eiweiß mit 80 g Zucker aufschlagen und mit der Stärke locker unter die Masse heben (nicht rühren). Die Pflaumen mit dem Sirup in der Auflaufform verteilen, zerbröckelte Löffelbiskuits darüber streuen und mit Pflaumenbrand beträufeln. Danach die Quarkmasse nockenartig auf die Pflaumen setzen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 200 °C ca. 25 Minuten backen bis der Rand braun wird. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

