

Beschwipste Früchte - Einlegen in Alkohol

Kategorien: Konserve, Alkohol, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Besonders in Verbindung mit Zucker ist das Einlegen in Alkohol ein sehr wirksames Konservierungsmittel. Aber der wahre Grund fuer seine Beliebtheit ist wohl der, dass saftige Fruechte mit zartem Cognacoder Rumaroma einfach wundervoll schmecken - und ausserdem enorm die Stimmung heben.

Das Einlegen selbst ist einfach:

1. Waschen und spuelen Sie alle Gefaesse gruendlich aus.
2. Verwenden Sie nur einwandfreie, reife Fruechte.
3. Benutzen Sie nur Alkohol bester Qualitaet.
4. Stechen Sie ganz eingelegte Fruechte an, damit der Alkohol besser eindringen kann.
5. Bewahren Sie ihr Eingelegtes kuehl und trocken auf.
6. Benutzen Sie Ton-, Steingut- oder Porzellantoepfe oder Glaeser.