

Kastanien in Sirup - Eingemachte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Kastanie

Zutaten für: 1 Rezept

3	kg	Kastanien geschält
800	ml	Wasser
1	kg	Zucker
1	klein.	Spalte Sellerie

Anleitung:

Die Kastanien an ihrer Stirnseite leicht einritzen und nebeneinander auf ein Blech legen.

Bei 175 Grad im Backofen 10 Minuten braten, bis die Schale leicht aufspringt. Danach aus dem Ofen nehmen und schälen, also die äussere braune und die innere feine Schale entfernen.

Die Kastanien in Glaeser einschichten. Den Zucker in einem passenden Topf braun karamelisieren. Mit Wasser abloeschen, den Sellerie begeben und kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das kochende Zuckerwasser ohne den Sellerie zu den Früchten geben und die Glaeser gut verschliessen.

Im Wasserbad bei 95 Grad etwa 25 Minuten pasteurisieren.

Tip: Der Sellerie nimmt dem Sud den starken Zuckergeschmack. Sie koennen zusaetzlich eine Vanillestange begeben, was den Kastanien ein herrliches Aroma verleiht.