

## Preiselbeeren in Cognac

Kategorien: Einmachen, Beeren

Zutaten für: 1 Liter

500	Gramm	Preiselbeeren
500	Gramm	Zucker
25	Gramm	Orangeat
25	Gramm	Zitronat
125	ml	Cognac

### Anleitung:

Die Preiselbeeren verlesen, waschen und auf einem Durchschlag abtopfen lassen. Zucker und Beeren in einem hohen Topf vermischen, zum Kochen bringen. Orangeat und Zitronat fein würfeln und zu den Preiselbeeren geben. Insgesamt 15 Minuten kochen lassen, danach ganz kalt werden lassen, erst dann den Cognac untermischen. In gut schließende Gläser füllen und dunkel aufbewahren.

Verwendung: zu Crepes, Eierkuchen, Plinsen, Eis, körnigem Frischkäse oder Sahnequark.