

Reineclauden in Brandysirup

Kategorien: Früchte, Einmachen, Pflaume, Reineclaude, Alkohol

Zutaten für: 2 X 1 L-Gläser

400	Gramm	Zucker
500	ml	Wasser
1	Essl.	Zitronenschale abgerieben
1	Essl.	Zitronensaft frisch gepress
125	ml	Cognac oder anderer Wein- Brand
1 1/4	kg	Reineclauden ganze Fruechte
1		Vanilleschote

Anleitung:

Glaeser (mit breiter Oeffnung) heiss ausspuelen und bei 120 oC im Backofen warm stellen. Gummiringe auskochen und bis zum Gebrauch im heissen Wasser liegenlassen.

Zucker und Wasser in einem mittelgrossen Topf bei grosser Hitze zum Kochen bringen. Zitronenschale und -saft sowie Cognac dazugeben und 5 Minuten kochen lassen. Die Temperatur herunterschalten, Reineclauden dazugeben. 5 Minuten simmern lassen, bis die Fruechte gerade weich werden und die Haut glasig ist. Fruechte mit dem Schaumloeffel aus dem Sirup heben und auf die heissen Glaeser verteilen. Die Fruechte festdruecken, aber nicht quetschen.

Den Sirup erneut aufkochen und auf die Fruechte giessen. Glaeser bis 2,5 cm unter den Rand fuellen. Die Vanilleschote der Laenge nach aufschneiden und halbieren. Je eine Haelfte in ein Glas geben.

Die Glasraender sauber abwischen, Deckel aufsetzen und verschliessen. Die Glaeser 20 Minuten im kochenden Wasserbad einwecken. Mit einer Zange herausnehmen und auf einem Rost auf Zimmertemperatur abkuehlen lassen. Die Verschluesse kontrollieren, ob sich ein Vakuum gebildet hat.

Vor dem Verzehr mindestens 2 Wochen ruhen lassen.

Anmerkung: Eine Speisekammer voller selbstgemachter Konserven erfuehlt das Herz von Koechinnen und Koechen mit Stolz und einem gewissen Gefuehl der Sicherheit. Die eingelegten Reineclauden koennen warm zu gebratenem Gefluegel gereicht werden oder gut gekuehlt mit einer Sabayone als elegantes Dessert. Da die Fruechte nicht entsteint und gehaeutet werden muessen, ist das Rezept sehr schnell zubereitet.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann
www.Heizmanns-Rezepte.de