

Rum - Beeren

Kategorien: Konserve, Einlegen, Alkohol

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Reife Beeren Himbeeren Brombeeren Heidelbeeren
600	Gramm	Zucker
1	Ltr.	Wasser
1/4	Ltr.	Weisser oder brauner Rum
1		Ungespritzte Zitrone
1		Vanilleschote

Anleitung:

Beeren gut putzen und verlesen. Zitrone in feine Scheiben schneiden. Vanilleschote laengs aufschlitzen.

Aus Wasser, Zucker und Rum einen Sirup kochen, Zitrone, Vanille und Beeren dazugeben und 5 min leicht koecheln.

Sofort danach in heiss ausgespuelte kleine Glaeser geben und den ebenfalls heissgespuelten Deckel aufschrauben oder -klammern. Twistoff-Verschluesse eignen sich dafuer besonders.