

Sauerkirschen mit Zitronenmelisse - Eingelegte

Kategorien: Einmachen, Sauerkirsch

Zutaten für: 1 Rezept

4	kg	Sauerkirschen
1 1/2	Ltr.	Wasser
400	Gramm	Zucker
450	Gramm	Gelierzucker
6	klein.	Zweiglein - Zitronenmelisse

Anleitung:

Kirschenstiele leicht kuerzen, die Kirschen in Glaeser einschichten.

Wasser, Zucker und Gelierzucker aufkochen. Die Zitronenmelissezweiglein auf die Glaeser verteilen und mit heissem Zuckersirup uebergiessen. Die Glaeser schliessen und in den Einkochtopf in warmes Wasser setzen.

Auf 75°C erhitzen und waehrend 25 Minuten pasteurisieren. Die Glaeser danach sofort aus dem Topf nehmen, auf den Kopf stellen und abkuehlen lassen.