

Stachelbeeren im Rum mit Zitronen und Goldmelisse

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Stachelbeer, Rum

Zutaten für: 2 5dl-Gläser

500	Gramm	Stachelbeeren
		Nicht zu reif
380	Gramm	Zucker
250	ml	Wasser
1 1/2		Vanillestange
1	Handvoll	Goldmelisseblueten
3		Zweiglein Zitronenmelisse
500	ml	Rum

Anleitung:

Die Stachelbeeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Zucker, Wasser, Vanillestange, Goldmelisse und Zitronenmelisse aufkochen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Den Tee abseihen und wiederum aufkochen. Die Stachelbeeren daruntermischen, kurz aufkochen, mit einem Teller beschweren und von der Kochstellen nehmen. Auskuehlen lassen.

Die Stachelbeeren mit einer Schaumkelle aus dem Zuckersaft heben und gut abgetropft in die Glaeser verteilen. Den Zuckersaft 15 Minuten zu einem dicklichen Sirup einkochen lassen, abgekuehlt mit Rum vermischen und ueber die Beeren giessen. Die Glaeser gut verschliessen und an der Kuehle 2 Monate ziehen lassen.

Diese eingelegte Stachelbeeren koennen als Dessert weiterverarbeitet werden, indem die Stachelbeeren mit Joghurt oder halbgeschlagener Sahne vermischt werden. Dazu Beerensorbet oder frische Beeren.