

Stachelbeeren Ohne Zucker in Flaschen

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Stachelbeer

Zutaten für: 1 Rezept

Anleitung:

Unreife, kleine Beeren von Stengel und Blueten befreien. Waschen und trocknen. Mittels Trichter in vorbereitete Flaschen fuellen. Dabei mehrmals aufstossen, damit die Fruechte dick einsacken.

Flaschen mit gebruehten Korken verschliessen (Korke mit einem Stoessel hineinklopfen) und mit Apothekerknoten (?) binden. In einen Topf stellen und bis eine Handbreit unter die Haelse mit kaltem Wasser fuellen. Topf schliessen, Beeren in den Flaschen zum Kochen bringen. Platte abschalten und die Flaschen im Topf abkuehlen lassen. Herausnehmen, abtrocknen und verlacken (in warmes Paraffin tauchen, bis die verkorkte Stelle gut ueberzogen ist).

Tip: Auf diese Weise kann man alle Fruechte ohne Zucker einmachen, deren Saeure zum Haltbarbleiben ausreicht: Brombeeren, Johannisbeeren, Sauerkirschen, Schlehen.