

Suess-Saure Zwetschgen 2

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Zwetschge

Zutaten für: 1 Rezept

1/4	Ltr.	Weinessig
125	ml	Weisswein
750	Gramm	Zucker
1		Zimtstange
3		Nelken
1		Lorbeerblatt
		Zwetschgenwasser

Anleitung:

Einen Sud aus Weinessig, Weisswein, Zucker, Zimtstange, Nelken kochen. Zwetschgen trockenreiben, auf einer Seite zum Kern einschneiden. In den kochenden Sud geben, aufkochen.

Zwetschgen mit einem Schaumloeffel herausnehmen, in Einmachgläser füllen. Den Zuckeressig durch weiteres Kochen eindicken; ueber die Zwetschgen giessen.

Abkuehlen lassen, Cellophanpapier zum Sterilisieren durch Zwetschgenwasser ziehen, ueber das Glas legen, zubinden.

Am geeignetsten sind Spaetzwetschgen. Sie sollten noch fest und nicht ueberreif sein.