

Süße - Glasgurken

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Süß-Sauer, Gurken

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Gelbe Schlangengurken
1/2	Ltr.	Weinessig
400	Gramm	Zucker
2		Zimtstangen
1	Teel.	Nelken
1	Teel.	Muskatblueten

Anleitung:

Die Gurken schaelen, entkernen und in lange Streifen schneiden. Essig mit den Gewuerzen aufkochen, Gurken zugeben und darin glasig kochen. Mit einem Siebloeffel herausnehmen und in die Glaeser schichten. Den Gurkensud noch 5 min weiterkochen und dann in die Glaeser giessen. Sofort verschliessen.