

## Zucker - Gurken

Kategorien: Einmachen

Zutaten für: 4 Gläser

2 1/2	kg	Schmorgurken, feste
1	Ltr.	Weinessig
800	Gramm	Zucker
50	Gramm	Salz
12		Gewürznelken
2	Stangen	Zimt
200	Gramm	Kandis, weißer

*NACH BELIEBEN*

---

Dill, etwas  
Senfkörner

### Anleitung:

Die Gurken waschen, schälen, längs halbieren und die Kerne herauschaben. Die Gurken mit dem Buntmesser in dicke Scheiben schneiden. 2 l Wasser mit 1/2 l Essig aufkochen und die Gurkenstücke darin 3 Minuten blanchieren. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Den restlichen Essig, 3/4 l Wasser, Zucker, Salz und Gewürze aufkochen. Die Gurkenstücke evtl. in mehreren Partien in dem Sud glasig kochen. Dann mit den Gewürzen, Kandisstücken, Dill und Senfkörnern in die Gläser schichten, mit dem heißen Sud übergießen und sofort verschließen. (für 4 - 5 große Twist-Off-Gläser)

Kochzeit pro Partie ca. 8 - 10 Minuten

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten