

## Zwetschgen - Süß - Saure 2

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte Zwetsch

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Zwetschgen
250	ml	Rotweinessig
250	ml	Weissweinessig
6	Essl.	Zucker
6		Gewuerznelken
1/2	Stange	Zimt

### *ESSIGSALZWASSER*

---

1	Ltr.	Kochendes Wasser
2	Essl.	Essig
2	Essl.	Salz

### Anleitung:

Die Zwetschgen waschen, entstielen, mit Kuechenpapier trockenreiben, mit einer Stricknadel ringsum einige Male einstechen. Rotund Weissweinessig (man kann auch nur eine Essigsorte dafuer verwenden), Zucker, Gewuerz nelken und Zimtstange miteinander aufkochen. Auf ganz kleinem Feuer 5 Minuten koecheln lassen.

Die Zwetschgen in mit heissem Essig-Salzwasser ausgespuelte Glaeser geben. Den Sud gut zur Haelfte einkochen lassen, absehen, nochmals aufkochen, ueber die Zwetschgen geben. Sofort verschliessen.