

Zwetschgen oder Pflaumen - Eingemachte

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte, Zwetschgen

Zutaten für: 1 Rezept

3 1/2	kg	Pflaumen feste Fruechte ODER Zwetschgen
1	kg	Zucker
2	Tassen	Weinessig (Altmeister)
1	Ltr.	Wasser
6		Zimtstangen
3		Ganze Nelken
1	Prise	Salz

Anleitung:

Bevor Sie sich ans Einlegen machen, noch ein paar Tips, damit ihr Eingemachtes sicher immer Saison hat. Verwenden Sie nur Fruechte und Gemuese ohne Schadstellen. Reinigen Sie die Glaeser und Verschluesse vor Gebrauch gruendlich. Waschen Sie ihr Einmachgut sehr sorgfaeltig. Verwenden Sie soviel Fluessigkeit, dass das Eingemachte im Glas gut bedeckt ist.

Lagern sie die Glaeser kuehl und trocken. Fruechte waschen, halbieren, entsteinen und roh in Glaeser legen.

Uebrige Zutaten in einem Edelstahltopf unter Ruehren aufkochen und 1/2 Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb streichen und noch heiss ueber die Fruechte giessen. Glaeser sorgfaeltig verschliessen, auf 85° C erhitzen und diese Temperatur 35 Minuten halten.