



Dauer: Aufwändig

Kategorie: Eingemachtes und Co. Getränke

Vegetarisch

Saison: Herbst

Für:

Verfasst von: Maria Johanna Lüftenegger

Zutaten

1 KG Preiselbeeren

Wasser

1 KG Zucker

1 Zimtstange

3 Gewürznelken

Zubereitung

1.

Preiselbeeren verlesen, in einen Topf geben und so viel Wasser hinzugeben, dass die Preiselbeeren ganz bedeckt sind.

2. Gemeinsam aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Beeren aufplatzen.
3. Mit einem Erdäpfelstampfer etwas stampfen und 12h stehen lassen.
4. Am nächsten Tag abseihen und den Saft mit Zucker (nach Geschmack), 1 Zimtstange und den Nelken aufkochen.
5. Heiß in sterile Flaschen füllen und gut verschließen.

Preiselbeeren - ein richtiger Vitaminspender in kalten Tagen, ob pur, als Saft getrunken, im Tee oder auch sehr gut zu Vanilleeis!