



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

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!