

Kaltgerührte Preiselbeeren



(c) Fotograf: Kurt-Michael Westermann

Zubereitung:

FrISCHE Preiselbeeren mit Kristallzucker und etwas Zitronensaft oder Rotwein in der Küchenmaschine (Knethaken) 30-60 Minuten rühren, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat (zwischendurch die Maschine ausschalten). In heiß ausgespülte Gläser füllen und kühl sowie dunkel lagern (6-12 Monate haltbar!).

Tipp:

Werden tiefgekühlte Preiselbeeren verwendet, so reduziert sich die Länge der Haltbarkeit etwas. In jedem Fall müssen die Preiselbeeren nach dem Öffnen rasch verbraucht werden.



Zutaten:

- 1 kg Preiselbeeren (frisch)
- 600-700 g Kristallzucker
- Zitronensaft (oder 1-2 EL Rotwein)

Was ich sonst noch
kaufen muss:

