

GRUNDREZEPTE

Rezept von Eric Ribke und Nicole Wehrli, Royalcakeria.ch

Eingemachte Preiselbeeren mit Cassis

WERKZEUGE

6 Einmachgläser à 0,25 dl

ZUTATEN

1,2 kg *Preiselbeeren, küchenfertig, ersatzweise TK

500 g *Zucker

- 1 *Vanilleschote, der Länge nach halbiert
- 1 *Bio-Zitrone, Saft und Schale
- 100 g *Cassis-Gelée

ZUBEREITUNG

Alle *Zutaten mischen, aufkochen und bei sehr kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen. In Einmachgläser abfüllen und gut verschliessen.

Variante: Birnen-Preiselbeer-Kompott

Zur gleichen Hälfte Preiselbeerkompott und die eingemachten, fein gewürfelten beschwipste Birnen mischen. marinieren lassen.