

Äpfel - mit Kräuter

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 3 Glaeser

1		Zitrone; Saft
2	Ltr.	Wasser
2	kg	Aepfel, fein-saeuerlich
1		Zitrone; duenne Scheiben
3	klein.	Zimtstangenstueckchen
3		Nelken
6		Salbeiblaetter
2	klein.	Rosmarinzweigspitzen
2	klein.	Thymianzweigspitzen
2	klein.	Lavendelzweigspitzen
100	Gramm	Zucker

Anleitung:

Wasser und Zitronensaft in eine Schuessel geben. Aepfel schaelen und hineinlegen, damit sie weiss bleiben. Abtropfen und in gruendlich gereinigte Einmachglaeser fuellen. In jedes Glas eine Zitronenscheibe, ein Stueck Zimtstange und eine Gewuerznelke geben. Abgespuelte Kraeuter auf die Glaeser verteilen. Zucker auf die Aepfel streuen und so viel Zitronenwasser zugiessen, dass sie bedeckt sind.

Glasraender und Deckel trockenreiben und Glaeser verschliessen. Im Einmach- oder Dampfkochtopf oder in der mit Wasser gefuellten Fettpfanne des Backofens sterilisieren. Glaeser im Wasser abkuehlen lassen, dann herausnehmen. Pruefen, ob sie geschlossen sind. An einem kuehlen, dunklen Ort aufbewahren.

Tip: Kraeuter-Aepfel halten bis zu 1/2 Jahr. Sie schmecken als Dessert zu Vanille- oder Walnusseis, oder auch einfach mit etwas Creme fraiche.