Rezept

Hausgemachte Salzzitronen

Ein Rezept von Hausgemachte Salzzitronen, am 29.04.2024

Zutaten

12 unbehandelte Zitronen

mindestens 12 TL Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 EINMACHGLAS MIT DECKEL (2 L INHALT): | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 20 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Jede Zitrone der Länge nach viermal etwa 1 cm tief einschneiden, dabei die Zitronen nicht zerteilen. Die einzelnen Stücke müssen durch die Schale zusammen gehalten werden.

2. Bei jeder Zitrone Salz in die Einschnittstellen drücken, dabei pro Zitrone mindestens 1 TL Salz verwenden.

3. Die gesalzenen Zitronen dicht an dicht in das Einmachglas schichten und mit Salz bestreuen. Das Glas fest verschließen und an einem trockenen dunklen Ort 30 Tage stehen lassen.