

Rezept

Eingelegte süße Zitronen

Ein Rezept von Eingelegte süße Zitronen, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 kg Bio-Zitronen | 500 g Einmachzucker |
| 1/4 l Molke | Weinblätter oder Quittenblätter |
| 1 flacher Stein, der in das Glas passt | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Einmachglas mit Klammern (2 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

- 1.** Zitronen waschen, abtrocknen und vierteln. Mit dem Zucker abwechselnd in das Glas schichten, mit Molke begießen und mit Weinblättern und dem Stein abdecken. Die Zitronen sollen von Flüssigkeit bedeckt sein.

- 2.** Das Glas mit Gummiring, Klammern und Deckel verschließen und an einem dunklen Platz bei Zimmertemperatur 5 Tage stehen lassen. Sobald die Gärung begonnen hat, an einem kühlen dunklen Ort 8-12 Wochen ausreifen lassen.

- 3.** Falls sich eine weißliche Hefeschicht gebildet hat, diese von der Oberfläche entfernen und Deckel und Beschwerung gründlich reinigen. Dann können Sie die Zitronen nach Bedarf entnehmen.