

Rezept

# Eingelegte süße Zitronen

Ein Rezept von Eingelegte süße Zitronen, am 19.04.2024

## Zutaten

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>1 kg</b> Bio-Zitronen                      | <b>500 g</b> Einmachzucker      |
| 1/4 l Molke                                   | Weinblätter oder Quittenblätter |
| <b>1</b> 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.