

Rezept

# Hausgemachte Salzzitronen

Ein Rezept von Hausgemachte Salzzitronen, am 28.04.2025

## 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.