

Rezept

Zwetschgenessig

Ein Rezept von Zwetschgenessig, am 08.09.2024

Zutaten

500 g Zwetschgen **100 g** Zucker
500 ml milder Weißweinessig (5 % Säure)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche mit 750 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften halbieren, in einem Topf mit Zucker bestreuen, ca. 12 Std. ziehen lassen. Den Essig dazugeben und offen ca. 5 Min. köcheln lassen. Die Mischung in zwei heiß ausgespülte Schraubgläser à 1 l Inhalt füllen. Die Gläser verschließen und 2 Wochen an einem kühlen Ort ruhen lassen. Den Essig durch ein feines Sieb in eine Schüssel abgießen und in die heiß ausgespülte Flasche füllen.