

Die Menge reicht für ca. 2 Gläser à 1 Liter.

Sterilisierte Brombeeren im eigenen Saft

Zutaten für ein Glas à 1 Liter Inhalt:

Ca. 700 g gut reife Brombeeren
Ca. 120 g Zucker



Zubereitung:

Beeren kontrollieren und lagenweise ins heiss gewaschene vorbereitete Einmachglas randvoll einfüllen und immer wieder mit Zucker bestreuen. Mit sauberem Gummiring, Deckel und Klammern versehen und bei 85°C 25 Minuten sterilisieren. Die Beeren fallen zusammen und können gemixt als Fruchtsauce zu Glace verwendet werden.