

Frucht-Balsamico-Essig Orangenbalsamico



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:

Ca 500 Gramm Früchte (Himbeere, Bio-Orangen (wer mag mit Schale), Heidelbeeren...)

2 Flaschen weißer Balsamicoessig (z.B. von Aldi)

300 bis 500 Gramm Zucker (je nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Früchte klein schneiden und 2 bis 3 Tage in dem Balsamico einlegen.

Abseihen und die Früchte noch durch den Passieraufsatz (flotte Lotte) geben.

Alles zusammen dann mit dem Zucker aufkochen (CC, Temperatur ca. 110 Grad, Rührintervall 3) und heiß in Flaschen abfüllen.

Haltbarkeit: Mindestens ein halbes Jahr.



Tipp Elvira Preiß:

*Geht auch mit Himbeeren und Basilikumblättern oder Himbeer
mit Holunderblüten. Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt.*