

Halbe Äpfel mit Preiselbeeren



Zutaten für 8 Personen:

8 festkochende Äpfel (säuerliche Marke)
200 g Zucker
1 lt Wasser,
1 Zitronensaft
1 Zimtstengel

gekochte Preiselbeeren.

Zubereitung

Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse ausstechen.
Mit einem Ausstecher, glatt oder gewellt, die Aussenseiten der Apfelhälften kalibrieren.

Zucker und Zitronensaft und Zimtstengel in Wasser aufkochen.
Die Apfelhälften hineinlegen und auf milder Hitze in ca. 2 Min. garen.

Die Äpfel mit einer Schaumkelle herausnehmen und beim Anrichten mit gekochten Preiselbeeren füllen.

Preiselbeeren kochen und einmachen:

1.5 kg frische, gewaschene Preiselbeeren
500 g Zucker
1 Zitronensaft
1 dl Wasser

Preiselbeeren, eine Art der Heidelbeeren, die zwei Ernten im Jahre ergeben, im August und Oktober.

Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen.

Hat sich der Zucker geklärt, so gibt man die Beeren hinein und köchelt diese auf kleiner Hitze ca. 5-10 Minuten bis sie weich aber noch etwas bissfest sind.

Ersatzweise kann man auch frische Cranberrys verwenden.

Heiss in Gläser abgefüllt sind sie gut konserviert und lagerbar.