



Menge 2 Gläser à 400 g



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

PREISELBEEREN MIT ZITRONAT UND WHISKY

Herb-fruchtige Ergänzung zu Eis oder Pudding!



Zubereitung

1. Preiselbeeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Zitronat klein würfeln.
2. Preiselbeeren mit Zucker und Zitronat in einem großen Kochtopf gut durchmischen, erhitzen und 5-6 Minuten durchkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Whisky unterrühren.
3. Preiselbeeren sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
4. Tipp: Preiselbeeren passen auch perfekt zu Wildgerichten oder geben Braten- und Salatsoßen eine besondere Note.

Zutaten

500 g	Preiselbeeren
50 g	Zitronat
500 g	Diamant Einmachzucker
4-6 EL	Whisky

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.