



Menge 3 - 4 Gläser à 750 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

ZUCKERGURKEN

Diese süße eingelegten Gewürzgurken bereichern jeden Abendbrottisch!



Zubereitung

1. Die Gurken waschen, schälen, halbieren, aushöhlen und in fingerlange Streifen schneiden. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
2. Weinessig mit Diamant Einmachzucker und Gewürzen aufkochen und die Gurkenstreifen darin glasig, aber nicht weich kochen.
3. In Gläser oder Töpfe schichten und mit der Essig-Zuckerlösung übergießen.
4. Nach 3 Tagen die Zuckerlösung abgießen, nochmals gut durchkochen und wieder über die Gurkenstücke gießen.
5. In Gläser füllen, verschließen und kühl stellen.

Zutaten

2 kg	Gurken zum Einlegen
10 g	frischer Ingwer (geschält gewogen)
500 ml	Weinessig
750 g	Diamant Einmachzucker
1	Zimtstange
	einige Pfefferkörner

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.