

Mirabellen einkochen im Backofen

Zutaten

für drei Gläser mit jeweils etwa einem halben Liter Fassungsvermögen

- für drei Gläser mit jeweils etwa einem halben Liter Fassungsvermögen
- 500 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 600 g Mirabellen
- Schraubgläser und Deckel, sorgfältig sterilisiert
- Topf evtl. Trichter



Zubereitung

Hinweis: Wichtig ist absolute Sauberkeit beim Einkochen, damit das Ergebnis möglichst lange haltbar ist.

1. Das Wasser in einem Topf aufkochen und den Zucker hinzufügen. Gründlich umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Mirabellen vorbereiten. Dazu die Stiele entfernen und die Früchte sorgfältig in warmem Wasser waschen, um die leicht wachsartige äußere Schicht zu entfernen.
3. Die Mirabellen in die Gläser geben. Je dichter dabei das Einmachgut aneinanderliegt, desto besser funktioniert das Einmachen.
4. Die abgekühlte Zuckerlösung über die Mirabellen geben, bis diese vollständig bedeckt sind. Hierbei kann ein Trichter hilfreich sein. Zum Glasrand sollte ein Abstand von etwa zwei Zentimetern bleiben.
5. Die Gläser fest mit dem Schraubverschluss verschließen und auf ein tiefes Backblech oder eine Fettpfanne stellen. Darauf achten, dass sich die Gläser nicht berühren.
6. Das Backblech mit so viel Wasser befüllen, dass die Einmachgläser zwei bis drei Zentimeter tief darin stehen. Das Blech auf die unterste Schiene des Ofens stellen.
7. Den Ofen auf etwa 175 °C Ober-/Unterhitze erhitzen. Sobald das Wasser anfängt zu kochen, den Ofen ausschalten. Jetzt startet die Einkochzeit.
8. Die Gläser circa 30 Minuten im Ofen stehen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Gläser kühl und trocken aufbewahren, zum Beispiel in der Vorratskammer oder im Keller. Die Haltbarkeit der Mirabellen beträgt ungefähr ein Jahr.