

Eingelegte Gurken**Zutaten für 3 á Gläser 1 l:**

- 1 kg Einlegegurken
- 1 l Wasser
- 350 ml Tafelessig
- 120 g Zucker (nach Geschmack auch optional mehr)
- 25 g Salz
- 1 Zwiebel
- 3 TL gelbe Senfkörner
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 3 kleine Lorbeerblätter
- 3 Zweige Dill

Zubereitung

Gurken gründlich waschen und für 2 Stunden in kaltes Wasser legen. In der Zwischenzeit die Einmachgläser mit kochendem Wasser sterilisieren.

Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Dill waschen und trocken schütteln. Wasser, Essig, Zucker und Salz. In jedes Glas Senf-, Pfefferkörner und Lorbeerblätter geben. Anschließend die Gurken zusammen mit den Zwiebelscheiben in die Gläser schichten. Den Dill dazwischen stecken und die Gurken mit dem heißen Sud übergießen. Wichtig: die Gurken müssen vollständig von Flüssigkeit überdeckt sein, damit sie nicht schlecht werden. Ein tiefes Backblech oder besser eine Bratpfanne in die unterste Schiene des Backofens schieben. Die Gläser daraufstellen, sodass sie sich nicht berühren und mit Wasser angießen, bis die Gläser mindestens 3 cm im Wasser stehen. Backofen auf 180 Grad stellen. Sobald Bläschen aufsteigen, Backofen, ausmachen und die Gläser noch 30 Minuten stehen lassen.

Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!