

Schnelle Salzzitrone

Zutaten:

2 Bio-Zitronen, 3 EL Salz, 1 EL Zucker, Zitronensaft frisch gepresst

Zubereitung:

Die Zitronen heiß abwaschen und abtrocknen. Im Anschluss die Früchte in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kerne entfernen. Zucker und Salz vermischen. In einer Schüssel eine Lage der Salz-Zuckermischung ausstreuen und darauf Scheiben ausbreiten. Alle Scheiben aufeinander Schichten und nochmals mit der Salz-Zitronenmischung bestreuen. Die Schüssel abdecken und für 3 Tage an einen sonnigen Ort stellen. Bereits nach Stunden liegen die Zitronen im eigenen Saft. Die Zitronen ab und zu etwas schütteln und etwas Saft beträufeln. In ein Glas füllen und kühl lagern. Im Kühlschrank sind die Salzzitronen 3-4 Monate haltbar.