



## Eingelegte Zitronen

### Zutaten

(Für ein ½-Liter-Glas)

6 Zitronen  
110 g grobes Meersalz  
4 frische (oder getrocknete) Lorbeerblätter  
1 Zimtstange  
kaltes Wasser

### Zubereitung

Den Saft von drei Zitronen in eine Schüssel pressen. Mit einem scharfen Messer die Schale der übrigen Zitronen kreuzweise tief einschneiden, ohne sie dabei ganz durchzuschneiden. 1 EL Salz in jede eingeschnittene Zitrone füllen und die Zitronenhälften zusammengelegt wieder in das sterilisierte Glas legen. Das restliche Salz, die Lorbeerblätter und die Zimtstange zwischen die Zitronen legen, den Zitronensaft darübergießen und etwas Wasser hinzufügen. Luftdicht verschliessen und einen Monat an einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren. Währenddessen das Glas jeden zweiten Tag durchschütteln. Die Zitronen können nach einem Monat verzehrt werden.