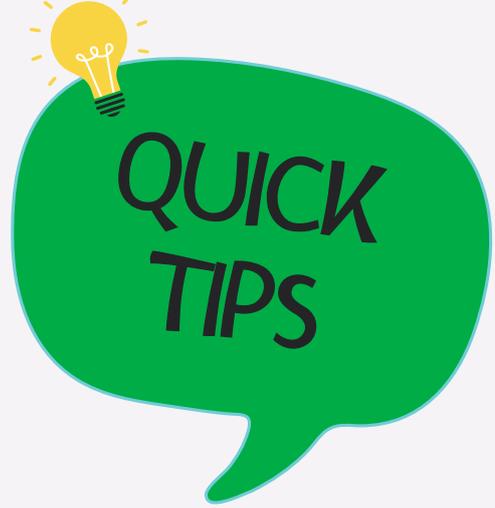


Konfitüren einkochen

Tipps & Tricks



Sauberkeit

Saubere Gläser, Deckel und sauberes Handwerkszeug sind essenziell für eine lange Haltbarkeit und die Sicherheit deiner Produkte. Reinige vor Gebrauch die Gläser und Deckel gründlich. Danach die sauberen Gläser auf ein Blech in den Backofen stellen und für 20 Minuten bei 100°C sterilisieren. Wenn die Gläser und Deckel sterilisiert wurden, musst du die Konfis nach dem Einfüllen auch nicht auf den Kopf stellen. Das würde man machen, um Keime im Leerraum mit der heißen Konfitüre zu eliminieren.

Gelierprobe

Der Gelierzucker verdickt die Konfitüre erst nach dem Abkühlen. Um die richtige Konsistenz zu prüfen, kannst du eine Gelierprobe machen: Platziere einen kleinen Teller mit einem Löffel im Gefrierfach. Sobald die Konfitüre gekocht ist, gibst du mit dem kalten Löffel etwas Konfitüre auf den Teller. Dadurch kühlt die Konfitüre schnell ab, und du kannst erkennen, welche Konsistenz sie im kalten Zustand haben wird. Bei Bedarf länger kochen.



Um eine übermäßige Schaumbildung zu vermeiden, kannst du vor dem Kochen einen Teelöffel Pflanzenöl zu der Fruchtmasse geben.

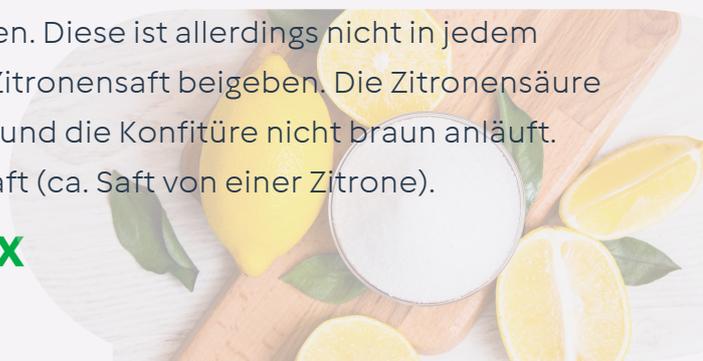
Einmachgläser oder Schraubgläser? Gläser gibt es in vielen Varianten. Schraubverschlüsse finden wir für Konfitüren einfach genial. Einmachgläser (mit Gummiring) eignen sich gut, wenn das Gargut im Glas eingekocht wird.



Zitronensäure

In vielen Rezepten sollst du Zitronensäure begeben. Diese ist allerdings nicht in jedem Supermarkt zu finden. Du kannst stattdessen einfach Zitronensaft begeben. Die Zitronensäure bewirkt, dass die Farben der Früchte schön bleiben und die Konfitüre nicht braun anläuft.

Pro 1 kg Früchte, nimmst du 50 g Zitronensaft (ca. Saft von einer Zitrone).



Konfitüren einkochen

Schritt für Schritt



1

Richtig waschen

Die Früchte erst unmittelbar vor der Zubereitung waschen und Kelchblätter (bzw. Stiele und Kerne) danach entfernen, damit die Früchte möglichst wenig Wasser aufnehmen. Die empfindlichen Früchte vorsichtig abtropfen lassen.

2

Heisser Tipp

Wenig gutes neutrales Öl begeben! Das reduziert die Schaumbildung. Vor allem Erdbeeren neigen dazu, stark zu schäumen. Hin und wieder bildet sich trotzdem Schaum an der Oberfläche. Diesen zügig mit einem Schaumlöffel abnehmen.

3

Spritzschutz

Konfi mit Gelierzucker muss kräftig sprudelnd kochen. Damit die heisse Flüssigkeit aber nicht spritzt und schon gar nicht überkocht, setzen wir den Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel. Das hilft.

4

Die Gelierprobe

Vor der Zubereitung einen kleinen Teller in das Gefrierfach legen. 1 TL gekochte Flüssigkeit auf den gekühlten Teller geben und warten, bis sie kalt ist. Wird die Masse fest, ist die Konfi fertig. Wenn nicht, noch weitere 2 Minuten kochen.

5

Je schneller, desto besser

Die heisse Konfi bis knapp unter den Rand in die vorbereiteten Gläser einfüllen. Damit die Konfitüre lange hält, muss der Glasrand sauber sein. Tipp: Ein Konfitüren-Trichter erleichtert das Einfüllen.

6

Der perfekte Schluss

Wenn der Glasrand angetropft wird, sofort säubern, um die Haltbarkeit zu erhalten. Gläser nach dem Abfüllen sofort verschließen, um Unterdruck zu erzeugen, der das Plopp-Geräusch beim Öffnen verursacht.

7

Zu guter Letzt

Die abgefüllten Konfitürengläser abkühlen lassen. Um eine gute Gelierung zu gewährleisten, die Gläser nicht mehr stark bewegen, dann beschriften und in den kühlen Abstellraum bringen.

thermomix

VORWERK

Konfitüren einkochen

Saubere Sache

Durch saubere Gläser und Deckel stellen wir sicher, dass unsere Konfitüren nicht verderben. Diese Methoden liefern uns saubere Deckel und Einmachgläser.

1

Passende Reinigungsmethode wählen

Gläser und Deckel sollen beim Abfüllen noch warm sein. Daher ist es sinnvoll, die Gläser kurz vor der Zubereitung gründlich zu reinigen. Gläser, Deckel und Trichter vorher immer gründlich mit Spülmittel reinigen und mit klarem, heissem Wasser abspülen. Dann einen der Schritte 2 - 5 wählen:

2

Gläser im Varoma® dampfreinigen

Gläser mit heissem Wasser ausspülen und mit der Öffnung nach unten in den Varoma® Behälter stellen. Den Mixtopf mit 500g Wasser füllen, Varoma® aufsetzen, verschliessen und 20 Min. / Varoma® / Stufe 1 erhitzen.

3

Gläser mit heissem Wasser säubern

Dazu stellen wir die Gläser entweder in eine grosse Auflaufform oder in die saubere Spüle und befüllen sie mit kochend heissem Wasser. Dann die Gläser ausleeren.

4

Gläser auf dem Herd auskochen

Wir legen die Gläser dafür in einen grossen Topf mit ausreichend Wasser und lassen sie einige Minuten darin auskochen. Die heissen Gläser mit einem Glasheber oder einer Grillzange herausnehmen.

5

Gläser im Ofen «sauberbacken»

Die heiss ausgespülten Gläser 20 Minuten im Backofen bei 100°C «sauberbacken».

6

Trocknen

Nach dem Reinigen, auf ein sauberes Geschirrtuch mit der Öffnung nach unten stellen. Wichtig: Gläser und Deckel nach der Reinigung weder abtrocknen noch innen oder am Glasrand anfassen.

7

Alles Startklar

Vor dem Starten darauf achten, dass alles griffbereit und gewaschen bereit liegt. Denn beim Einfüllen der Konfitüre muss es dann schnell gehen.

thermomix

VORWERK