

Konfitüre einfach selbst gemacht

ZUTATEN:

1000 g vorbereitete Früchte
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker
(z.B. Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre)

für etwa 5 Gläser je 200 ml

gelingt leicht

bis 40 Min.

1 Vorbereiten

Vorbereitete Früchte sehr fein schneiden oder musig zerkleinern und die entsprechende Menge abwiegen.



2 Mischen

Früchte mit dem Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren.



3 Kochen

Alles **unter Rühren** bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**.



4 Abfüllen

Kochgut evtl. abschäumen und sofort **randvoll** in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Als Grundausstattung benötigen Sie:

	Schüsseln		großer Kochtopf
	Sieb		Rührlöffel
	Schneidebrett		Küchenwaage
	Küchenmesser		Schöpfkelle

Folgende Hilfsmittel sind von Vorteil:

	Schaumkelle
	Kurzzeitmesser
	Für das Abmessen von Saft ist ein Messbecher praktisch.
	Ein Trichter oder spezieller Ring hilft beim Einfüllen des Eingemachten in die Gläser.

Einmachgläser:

DAS RICHTIGE EINMACHGLAS: Sie sollten einen Schraubdeckel (Twist-off®) haben, wie z. B. Konfitürengläser. Nicht geeignet sind Honig- oder Nuss-Nougat-Creme-Gläser.

VORBEREITEN: Spülen Sie Ihre Einmachgläser vor Beginn des Einmachens gründlich mit heißem Wasser aus, um eventuelle Spülmittelreste zu entfernen. Setzen Sie die Deckel Ihrer Einmachgläser in einem Topf mit Wasser auf und lassen Sie diese etwa 5 Min. sprudelnd kochen. Gießen Sie danach das Wasser ab. Sie müssen die Deckel nicht abtrocknen, sondern können sie tropfnass auf die Gläser schrauben. Dies ist die einfachste und schnellste Methode, um keimfreie Deckel zu erhalten.

GLÄSER STEHEN GERNE KOPF: Die heiße Konfitüre fließt durch das Umdrehen des Glases durch den noch vorhandenen Luftraum. Somit wird dieser durch die Hitze sterilisiert. Es reicht völlig aus, wenn die Gläser etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen. Stehen die Gläser länger auf dem Kopf, kann es passieren, dass die Konfitüre am Deckel abkühlt und kleben bleibt.

