

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihren neuen Schraubverschlussgläsern können Sie Konfitüre, Marmelade und Gelee einmachen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen.

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Sicherheit & Sauberkeit

- Verwenden Sie beim Abkochen der Gläser und Deckel eine geeignete Einkochzange, um Verbrennungen und Verbrühungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine beschädigten Gläser. Prüfen Sie vor dem Einkochen immer, ob Gläser und Deckel unbeschädigt sind. Verwenden Sie keine verbeulten Deckel, da diese nicht mehr sicher schließen. Verwenden Sie zum Öffnen der Gläser kein Werkzeug, das die Deckelränder beschädigen könnte.
- Die Gläser dürfen bis max. 100 °C erwärmt werden. Sie sind jedoch nicht schockresistent, d.h. sie dürfen keinen Wechseltemperaturen von mehr als 50 °C ausgesetzt werden. Füllen Sie daher auf keinen Fall heiße Marmelade etc. in die noch kalten Gläser, sondern wärmen Sie die Gläser immer vor! Stellen Sie die Gläser zum Vorwärmen auf keinen Fall auf einen heißen Rost oder ein heißes Backblech. Die Deckel dürfen bis max. 100 °C erwärmt werden.
- **Befüllen:** Stellen Sie die Gläser auf ein feuchtwarmes Tuch, **bevor** Sie heißes Einkochgut, z.B. heiße Marmelade, einfüllen. So verhindern Sie, dass die Gläser springen.
- Kühlen Sie die heißen Gläser nicht schockartig ab!
- Achten Sie auf absolute Sauberkeit!

- Waschen Sie die Gläser und Deckel unmittelbar vor dem Gebrauch in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und spülen Sie sie mit klarem Wasser nach. Die Gläser und Deckel sind auch spülmaschinengeeignet.

Damit Ihre selbstgemachte Marmelade etc. lange haltbar bleibt, sind einige Regeln zu beachten:

- **Abkochen:** Kochen Sie die Gläser unmittelbar vor dem Gebrauch heiß aus, damit sie keimfrei sind. Pilze und Pilzsporen werden erst bei 100 °C abgetötet. Legen Sie die Gläser dazu in einen großen Topf voll **kalt**em Wasser und erhitzen Sie das Wasser dann zusammen mit den Gläsern.
- Tauchen Sie die Deckel ebenfalls ca. 15 Minuten in das kochende Wasser.
- Nehmen Sie die Gläser aus dem Topf heraus, kippen Sie verbliebenes Kochwasser aus und lassen Sie die Gläser auf einem frisch gewaschenen Geschirrtuch mit der Öffnung nach oben trocknen. Fassen Sie nicht mehr mit der bloßen Hand in das Glas oder an dessen oberen Rand.

Tipps & Tricks

Gelierprobe

- Für eine Gelierprobe nehmen Sie während des Kochens einen Teelöffel Marmelade oder Konfitüre heraus und geben diese auf einen kalten Porzellanteller. Sobald die Probe abgekühlt ist, prüfen Sie, ob die Festigkeit Ihrer Vorstellung entspricht. Wenn die Probe zu flüssig ist, lassen Sie die Marmelade noch länger kochen; geben Sie ggf. etwas Gelierzucker hinzu. Wenn die Probe zu fest ist, geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu und lassen Sie alles nur noch kurz aufkochen.

Gläser befüllen

- Stellen Sie die Gläser auf ein feucht-warmes Tuch und füllen Sie die Marmelade direkt nach dem Kochen sehr heiß (88-95 °C) in die gut vorgewärmten Gläser ein. Füllen Sie die Gläser dabei bis maximal zum Gewindeansatz des Glases, also ca. 15 mm unter den Rand.

Tipp: Verwenden Sie einen speziellen Einfülltrichter.

- Wischen Sie nach dem Einfüllen den Glasrand sauber, bevor Sie die Deckel auf die Gläser schrauben. Sonst kann die Haltbarkeit des Einkochguts beeinträchtigt werden.

- Schrauben Sie die vorgewärmten Deckel sofort nach dem Befüllen immer vorsichtig und nur handfest auf die Gläser auf.

Vorsicht: Die Deckel können überdrehen, wenn sie zu stark auf die gefüllten Gläser aufgeschraubt werden!

Abkühlen lassen

- Bei sauberer Arbeitsweise können Sie die Gläser jetzt bei normaler Zimmertemperatur langsam abkühlen lassen. Stellen Sie die Gläser auf keinen Fall in den Kühlschrank oder in zu kalte Lagerräume!

Im Zweifel kochen Sie die gefüllten Gläser im heißen Wasserbad für ca. 10 Minuten noch einmal heiß auf und lassen sie dann langsam abkühlen.

- Durch das Abkühlen entsteht Unterdruck in den Gläsern, durch den die Deckel luftdicht schließen.

Das Einkochgut

- Wenn das Einkochen erfolgreich war, entsteht im Glas ein Unterdruck, durch den sich die Deckelmitte nach innen wölbt. Wenn Sie den Deckel später einmal öffnen, ertönt ein deutliches Zischen und die Deckelmitte springt zurück in die ursprüngliche Position.

- Wenn das Einkochen nicht erfolgreich war, bilden sich im Glas im Laufe der Zeit Gärgase, die die Deckelmitte nach oben drücken. Wenn sich der Deckel später leicht öffnen lässt und kein „Plopp“ dabei ertönt, sollte der Inhalt nicht verzehrt werden, da er mit hoher Wahrscheinlichkeit verdorben ist.

Rezept

Das folgende Rezept ist für 6 Gläser à 210 ml ausgelegt. Wenn Sie mehr Gläser damit befüllen möchten, rechnen Sie die Zutatenmengen einfach entsprechend hoch.

Erdbeerkonfitüre mit Holunder

für 6 Gläser à ca. 210 ml

Zubereitung: 30 Min. | 40 kcal pro Portion

Zutaten

2 kg Erdbeeren, 5 EL Zitronensaft, 1 kg Gelierzucker 2:1, 10 voll aufgeblühte Holunderblütendolden

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, putzen, abtropfen lassen und klein schneiden. In einem Topf mit dem Zitronensaft und dem Gelierzucker mischen und mit einem Kartoffelstampfer gründlich zerdrücken.
2. Die Holunderblütendolden kurz abrausen und sehr gut ausschütteln, damit eventuell darin sitzende Insekten entfernt werden. Die einzelnen Blüten abzupfen.
3. Die Erdbeermischung unter Rühren langsam zum Kochen bringen und ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die Blüten dazugeben und alles nochmals aufkochen. Sofort in die kochend heiß ausgespülten Gläser füllen und diese verschließen. An einem kühlen Ort aufbewahren – dann ist die Erdbeerkonfitüre ca. 1 Jahr haltbar.

Rezept:

Genehmigtes Abdruckrecht für Tchibo GmbH

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten

Artikelnummer: 610 891

Made exclusively for: Tchibo GmbH

Überseering 18

22297 Hamburg

Germany

www.tchibo.de