



Artikelnummer | Product number | Référence
Číslo výrobku | Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám:
393 732

Gugelhupf-Einmachgläser
Bundt Cake Preserving Jars
Bocaux à kouglof
Zavařovací sklenice ve tvaru
bábovek

Słoiki do przyrządzania
deserów w kształcie babki
Zaváracie poháre v tvare
bábovky
Kuglóf befőttes üvegek

Kleine WECK®-Glas-Kunde

- Sicherheit & Sauberkeit
- Tipps & Tricks
- Rezepte „Vanille-Pudding“ und „Käsekuchen-Gugelhupf“

A little information about WECK® glass jars

- Safety & cleanliness
- Tips & tricks
- Recipes: “Vanilla pudding” and “Bundt cheesecake”

Petit abécédaire pour bocaux WECK®

- Sécurité & Propreté
- Conseils & Astuces
- Recettes «flan à la vanille» et «kouglof au séré»

Malá nauka o zavařovacích sklenicích WECK®

- Bezpečnosť & čistota
- Tipy a triky
- Recepty na „vanilkový pudink“ a „tvarohovou bábovku“

Mały poradnik dotyczący słoików WECK®

- Bezpieczeństwo i czystość
- Porady i wskazówki
- Przepisy: „Budyń waniliowy” i „Babka sernikowa”

Stručný návod na zaváracie poháre značky WECK®

- Bezpečnosť a čistota
- Tipy a triky
- Recepty „Vanilkový puding“ a „Tvarohová bábovka“

Kis WECK®-üveg tájékoztató

- Biztonság és tisztaság
- Tippek és trükkök
- Receptek: „Vaníliapuding” és „Túrótorta kuglóf”

Made exclusively for:

Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz • www.tchibo.pl
www.tchibo.sk • www.tchibo.hu

de Die nachgenannten Hinweise und Tipps beziehen sich alle auf die von Ihnen gekauften neuen WECK®-Gugelhupf-Einmachgläser mit den neuartigen Federklammern zum Verschießen. Sie gelten nicht für die alten WECK®-Glastypen, die mit dem Universalbügel verschlossen wurden.

Das sogenannte „Einwecken“ ist nach der Firma WECK® benannt, die um 1900 das Einkochen von Lebensmitteln in Gläsern in Deutschland und Europa populär machte. WECK®-Gläser bieten vielfältige Möglichkeiten, denn sie können zum Einkochen, Backen, Servieren, Dekorieren oder Aufbewahren von Lebensmitteln verwendet werden.

Sicherheit & Sauberkeit

- Verwenden Sie keine beschädigten WECK®-Gläser. Prüfen Sie vor dem Einkochen, ob Gläser, Deckel und Gummiringe unbeschädigt sind:
 - Bei Rissen oder Absplitterungen, besonders am Dichtungsrand, verwenden Sie die entsprechenden Teile nicht mehr.
 - Ziehen Sie die Gummiringe etwas auseinander. Wenn dort Risse sichtbar sind, entsorgen Sie die Gummiringe, da ansonsten das Einkochglas möglicherweise nicht mehr einwandfrei abgedichtet wird.
- Die Gläser dürfen bis max. 250 °C erwärmt werden. Die heißen Gläser nicht schockartig abkühlen!
- Stellen Sie die Gläser auf ein feucht-warmes Tuch, BEVOR Sie heißes Einkochgut einfüllen, z.B. heißen Pudding oder Marmelade. Sie verhindern dadurch, dass die Gläser springen.
- Achten Sie auf Sauberkeit:
 - Gläser und Deckel in heißem Geschirrspülwasser reinigen. Bei mangelhaft gereinigten Gläsern kann es zur Schimmelpilzbildung kommen, z.B. durch Lebensmittelreste. In diesem Fall die Gläser einige Minuten in kochendes Wasser legen, da Pilze und Pilzsporen erst bei 100 °C abgetötet werden. Die meisten Geschirrspülmaschinen erreichen etwa 60 °C, das ist nicht ausreichend!
 - Gummiringe zwei bis drei Minuten in kochendes Wasser legen und einen Schuss Essig beifügen. Wenn die Gummiringe fettig, klebrig oder sogar schimmelig sind, lassen Sie sie etwas länger im Wasser liegen.

Tipps & Tricks

- Beachten Sie die Einfüllhöhe:
 - Düninflüssiges Einkochgut füllen Sie bis zur Unterkante des Glasrandes.
 - Bei breiartigem Einkochgut bleiben Sie 1 cm unter dem Rand.
 - Quellendes Einkochgut, z.B. Wurstmasse, füllen Sie bis max. 4 cm unter den Glasrand.
 - Bei Kuchenteig füllen Sie das Glas maximal zur Hälfte, außer es ist anders angegeben.
- Zucker nicht trocken, sondern als Zuckerlösung zugeben. Hierfür den Zucker in kaltes Wasser geben und aufkochen lassen. Nach dem mehrfachen Aufwallen abkühlen lassen, bevor Sie das Einkochgut süßen. Diese Vorgehensweise verhindert Schimmelbildung.
- Wischen Sie nach dem Einfüllen den Glasrand sauber.
- Legen Sie den Gummiring zuerst auf die Innenseiten des Deckels, danach den Deckel mit dem Gummiring auf das Glas.
- Nach dem Einkochen und Erkalten der Gläser Federklammern abnehmen:
 - **War das Einkochen erfolgreich**, entsteht im Glas ein Unterdruck. Der normale Luftdruck drückt den Deckel auf das Glas, die Federklammern sind daher beim Einlagern der WECK®-Gläser nicht mehr erforderlich.

- **War das Einkochen nicht erfolgreich**, bilden sich im Glas im Laufe der Zeit Gärgase, die den Deckel nach oben drücken, so dass der Deckel nur noch lose aufliegt. Sie erkennen daher sehr leicht, dass der Inhalt nicht verzehrt werden sollte, da er mit hoher Wahrscheinlichkeit verdorben ist. Wenn Sie die Federklammern nicht entfernen, entfällt diese „Warn“-Möglichkeit.

„Vanille-Pudding“

Zutaten

800 ml	Milch	50 g	Speisestärke
4	Eigelbe	1	Vanilleschote
65 g	Zucker		

Zubereitung

1. Die Vanilleschote halbieren und das Mark mit 600 ml Milch aufkochen lassen.
 2. Die restliche Milch zusammen mit Eigelben, Zucker und Stärke glattrühren und, sobald die Milch kocht, einrühren, nochmal kurz unter Rühren aufkochen lassen.
 3. Von der Hitze nehmen und noch 1-2 Minuten leicht rühren.
 4. Den Pudding in die 4 Gugelhupfgläser füllen.
 5. Den Pudding im Glas erkalten lassen und anschließend vorsichtig stürzen.
- Mit Früchten, Schokosoße oder roter Grütze servieren.

„Käsekuchen-Gugelhupf“

Zutaten Kuchen

100 g	Zartbitterschokolade
170 g	weiche Butter
160 g	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
2	Eier (Größe M)
220 g	Mehl
4 EL	Kakao
2 TL	Backpulver
80 ml	Milch

Zutaten Füllung

150 g	Magerquark
1	Ei (Größe M)
30 g	Zucker
1/2 Pck	Vanillezucker
1/2 Pck	Puddingpulver (Vanille)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175 °C vorheizen und die Gugelhupf-Einmachgläser innen einfetten.
2. Die Zartbitterschokolade im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
3. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier nacheinander dazugeben und jeweils 1 Minute unterrühren.
4. Die geschmolzene Schokolade dazugeben.
5. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und unter ständigem Rühren abwechselnd mit der Milch in den Teig sieben.
6. Für die Füllung das Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Anschließend den Quark und das Puddingpulver unterrühren.
7. Die Gläser jeweils zu 2/3 mit dem Schokoladenteig befüllen und mit Hilfe eines Teelöffels eine Mulde für die Füllung formen. Käsekuchenmasse in die Vertiefung gießen. Den restlichen Schokoladenteig auf der Füllung verteilen.
8. Die Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.
9. Die Gugelhupfe im Glas erkalten lassen. Anschließend vorsichtig stürzen und nach Belieben mit Puderzucker, Glasur und Kuvertüre dekorieren.

en The information and tips below all relate to the new WECK® Bundt cake preserving jars you have purchased, which close with a new type of spring clasp. They do not apply to the earlier types of WECK® jars that are sealed with a standard clip.

Since 1900, the WECK® company has been successfully providing glass jars for home preserving in Germany and Europe, where they are highly popular. WECK® glass jars are exceptionally versatile because they can be used for preserving, baking, serving, decorating and also storing food.

Safety and cleanliness

- Do not use WECK® jars if they are damaged. Check before using them that the jars, lids and rubber rings are undamaged:
 - If there are cracks or chips, especially near the sealing rim, you should discontinue use of the affected parts.
 - Stretch the rubber rings slightly. Discard any rubber rings that have visible cracks, since a tight seal may no longer be guaranteed.
- The jars must only be heated to max. 250 °C. The hot jars must not be cooled suddenly!
- Place the jars on a moist but warm cloth BEFORE filling them with hot food, such as hot custard pudding or jam. This will prevent the jars from cracking.
- Cleanliness is of the utmost importance:
 - Clean the jars and lids in hot, soapy water. If the jars are not cleaned thoroughly, mould may form, e.g. due to food residues. If this happens, submerge the jars in boiling water for a few minutes, as mould and fungus spores cannot be killed at temperatures below 100 °C. Most dishwasher temperatures reach about 60 °C, which is not hot enough!
 - Submerge the rubber rings in boiling water for two to three minutes, adding a little vinegar. If the rubber rings are greasy, sticky or even covered in mould, leave them in the water for a little longer.

Tips & tricks

- Pay attention to the filling height:
 - Fill runny foods up to the lower rim of the jar.
 - Pulpy foods should be filled no higher than 1 cm below the rim.
 - Foods that swell, e.g. sausage meat, should be filled no higher than 4 cm below the rim.
 - When using cake batter, do not fill the jar above halfway unless the recipe states otherwise.
- Sugar should not be added dry to food, but rather as a syrup. To make this, add the sugar to cold water and bring to the boil. After it has boiled up a few times, allow it to cool. Then use the syrup to sweeten the food. This procedure prevents mould from forming.
- Wipe the rim of the jar clean after filling.
- Attach the rubber ring first to the inside rim of the lid and then place the lid with the rubber ring on the jar.
- After preserving and cooling the jars, remove the spring clasps:
 - **If the preserving process was successful**, there will be a vacuum in the jar. Normal air pressure presses the lid down onto the jar and the spring clasps are therefore no longer needed for storing the WECK® jars.
 - **If the preserving process was unsuccessful**, fermentation gases will develop inside the jar over time and push the lid upwards, so that the lid only sits loosely on top. You can therefore easily tell if the contents should not be consumed, since it is highly likely that the food has spoiled. If you do not remove the spring clasps, you will not benefit from this “warning”.

“Vanilla custard pudding”

Ingredients

800 ml	milk	50 g	cornflour (starch)
4	egg yolks	1	vanilla pod
65 g	sugar		

Preparation

1. Cut the vanilla pod in half and bring the pulp to the boil with 600 ml milk.
 2. Stir the remaining milk together with the egg yolks, sugar and cornflour (starch) until smooth and, as soon as the milk starts to boil, stir in the mixture and then briefly bring to the boil again while continuing to stir.
 3. Remove from the heat and keep stirring slowly for another 1-2 minutes.
 4. Pour the pudding mixture into the 4 Bundt jars.
 5. Allow the custard puddings to cool down in the jars before carefully turning them out.
- Serve with fruit, chocolate sauce or red fruit jelly.

“Bundt cheesecake”

Ingredients for cake

100 g	dark chocolate
170 g	softened butter
160 g	sugar
1 sachet	vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract)
2	eggs (size M)
220 g	plain flour
4 tbsp	cocoa powder
2 tsp	baking powder
80 ml	milk

Ingredients for filling

150 g	low-fat curd
1	egg (size M)
30 g	sugar
1/2 sachet	vanilla sugar (or a few drops of vanilla extract)
1/2 sachet	custard powder (vanilla)

Preparation

1. Pre-heat the oven to 175 °C and grease the inside of the Bundt preserving jars.
2. Melt the dark chocolate over a pot of hot water and allow to cool slightly.
3. Beat the butter, sugar and vanilla sugar (or vanilla extract) until fluffy. Add the eggs one after the other, stirring for 1 minute in between adding each one.
4. Add the melted chocolate.
5. Combine the flour with the baking powder and cocoa powder and continue to stir while you sift it over the batter, adding the milk at regular intervals.
6. For the filling: beat the egg with the sugar and vanilla sugar (or vanilla extract) until fluffy. Then stir in the curd and custard powder.
7. Fill each of the jars with the chocolate batter until 2/3 full, and then use a teaspoon to create a hole in the middle for the filling. Pour the cheesecake mixture into the hole. Spread the remaining chocolate batter over the filling.
8. Bake the cakes in the pre-heated oven for approx. 35 minutes.
9. Allow the Bundt cakes to cool in their jars. Then carefully turn them out and decorate either with icing sugar, icing or coating chocolate to taste.

fr Les conseils et astuces ici donnés se réfèrent tous à vos nouveaux bocaux à kouglof WECK®, dotés des tout nouveaux clips de fermeture. Ils ne s'appliquent pas aux anciens types de bocaux WECK® qui se ferment avec l'étrier universel.

C'est la société WECK® qui a fait connaître la conservation d'aliments par la mise en bocal vers 1900 en Allemagne et en Europe. Les bocaux WECK® offrent une multitude d'utilisations car ils permettent la mise en conserve et la cuisson de pâtisserie mais servent aussi pour la présentation à table, la décoration et la conservation d'aliments.

Sécurité et propreté

- N'utilisez pas de bocaux WECK® abîmés. Avant la stérilisation, vérifiez le bon état des bocaux, couvercles et anneaux en caoutchouc:
 - En cas de fissures ou d'ébrêchures, notamment sur les bords, n'utilisez plus ces pièces.
 - Tirez légèrement sur les anneaux en caoutchouc. Si des fissures apparaissent, jetez les anneaux qui ne garantiraient plus sinon la fermeture hermétique du bocal.
- Les bocaux ne doivent pas dépasser une température de 250 °C maximum. Ne refroidissez pas les bocaux chauds de manière brutale!
- Posez les bocaux sur un torchon chaud et humide AVANT d'y verser la préparation brûlante comme p. ex. le flan brûlant ou la confiture brûlante. Vous éviterez ainsi que les bocaux se fissurent.
- Veillez à la propreté:
 - Nettoyez les bocaux et couvercles à l'eau très chaude et au liquide vaisselle. En cas de bocaux mal nettoyés, des moisissures peuvent se former, p. ex. à partir de restes de nourriture. Dans ce cas, plongez les bocaux quelques minutes dans de l'eau bouillante, les moisissures et spores n'étant supprimés qu'à une température minimum de 100 °C. La plupart des lave-vaisselle n'atteignent que 60 °C, ce qui n'est pas suffisant!
 - Plongez les anneaux en caoutchouc deux à trois minutes dans de l'eau bouillante en y ajoutant un filet de vinaigre. En cas d'anneaux gras, collants ou même moisies, laissez-les plus longtemps dans l'eau.

Conseils & astuces

- Respectez la hauteur maximum de remplissage:
 - bord inférieur du bocal pour les préparations liquides.
 - 1 cm en dessous du bord du bocal pour les préparations semi-solides.
 - 4 cm min. en dessous du bord du bocal pour les préparations qui gonflent comme p. ex. les terrines.
 - max. à moitié du bocal pour une pâte, sauf indication contraire.
- Ajoutez le sucre non en poudre mais liquéfié. À cet effet, mélangez le sucre dans de l'eau froide et portez à ébullition. Après quelques bouillons, laissez refroidir avant de l'ajouter à la préparation. Ce procédé empêche la formation de moisissures.
- Nettoyez bien le bord du bocal après l'avoir rempli.
- Posez d'abord l'anneau en caoutchouc sur l'intérieur du couvercle, puis le couvercle avec l'anneau sur le verre.
- Après la stérilisation, retirez les clips de fermeture une fois les bocaux refroidis:
 - Si la stérilisation s'est bien faite**, le bocal est sous vide. Le couvercle exerçant une pression sur le verre sous l'effet de l'air atmosphérique, les clips de fermeture des bocaux WECK® ne sont plus nécessaires.

- **Si la stérilisation ne s'est pas faite**, les gaz de fermentation qui se forment au fil du temps poussent le couvercle vers le haut qui n'adhère donc plus au bocal. Il vous est donc facile de voir que le contenu ne peut pas être consommé puisqu'il est vraisemblablement avarié. Si vous ne retirez pas les clips de fermeture, vous ne bénéficierez pas de cet «avertissement».

«Flan à la vanille»

Ingrédients

800 ml	de lait	50 g	d'amidon alimentaire
4	jaunes d'œuf	1	gousse de vanille
65 g	de sucre		

Préparation

- Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur, récupérer la pulpe et la faire bouillir avec 600 ml de lait.
- Mélanger le reste de lait avec les jaunes d'œufs, le sucre et l'amidon jusqu'à obtenir une consistance lisse, et, dès que le lait boue, incorporer ce mélange dans le lait et porter le tout encore une fois rapidement à ébullition tout en remuant.
- Retirer du feu et remuer encore un peu 1 à 2 minutes.
- Verser le flan dans les 4 bocaux à kouglof.
- Laisser refroidir les flans dans leur bocal, puis les renverser délicatement.

Servir avec des fruits, de la sauce au chocolat ou du gruaud rouge.

«Kouglof au séré»

Ingrédients pour le gâteau

100 g	de chocolat noir
170 g	de beurre ramolli
160 g	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
2	œufs (taille M)
220 g	de farine
4 c.s.	de cacao en poudre
2 c.c.	de poudre à lever
80 ml	de lait

Ingrédients pour la garniture

150 g	de séré maigre
1	œuf (taille M)
30 g	de sucre
1/2 sachet	de sucre vanillé
1/2 sachet	de poudre à flan (à la vanille)

Préparation

- Préchauffer le four à 175 °C et graisser l'intérieur des bocaux à kouglof.
- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie et le laisser un peu refroidir.
- Battre le beurre, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ajouter les œufs un à un et remuer à chaque fois une minute pour les incorporer.
- Ajouter le chocolat fondu.
- Mélanger la farine, la poudre à lever et le cacao, puis ajouter à la pâte avec un chinois et en remuant constamment, en alternant avec le lait.
- Pour la garniture, battre l'œuf, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Ensuite, incorporer le séré et la poudre à flan.
- Remplir les bocaux aux 2/3 de pâte au chocolat et, à l'aide d'une cuillère à café, former un creux dans la pâte pour la garniture. Verser la masse à base de séré dans le creux. Répartir le reste de pâte au chocolat sur la garniture.
- Faire cuire les gâteaux au four préchauffé pendant 35 minutes environ.
- Laisser refroidir les kouglofs dans leur bocal. Ensuite, renverser délicatement et décorer avec du sucre glace, un glaçage ou une couverture.

CS Dále popsané pokyny a tipy se všechny vztahují na zavařovací sklenice značky WECK® na bábovičky s novodobými pružnými svorkami k uzavření, které jste si zakoupili. Neplatí pro staré typy zavařovacích sklenic a lahví značky WECK®, které se zavíraly univerzálním obloučkovým uzávěrem.

Díky německé firmě WECK® se kolem roku 1900 stalo zavařování potravin do sklenic populárním nejen v Německu, ale i v celé Evropě. Podle ní se říká zavařování v Německu „Einwecken“, v Česku známe „zavekovat“. Zavařovací sklenice značky WECK® nabízí mnohostranné možnosti využití. Můžete je používat jak na zavařování, pečení a servírování, tak i ke zdobení nebo uchovávání potravin.

Bezpečnost & čistota

- Zavařovací sklenice WECK® nepoužívejte, pokud jsou poškozené. Než začnete zavařovat, zkontrolujte, jestli jsou všechny sklenice, víčka a zavařovací gumičky nepoškozené:
 - Pokud byste zjistili, že jsou některé součásti natržené nebo odštípnuté, především na těsnicím okraji, už je nepoužívejte.
 - Zavařovací gumičky trochu roztáhněte. Pokud jsou na nich vidět jakékoliv trhliny, zavařovací gumičky zlikvidujte, protože jinak je možné, že zavařovací sklenice nebude dobře utěsněná.
- Sklenice se nesmí zahřívat na teplotu vyšší než 250 °C. Horké sklenice prudce nezchlaďte!
- NEŽ do sklenic začnete plnit horké potraviny k zavaření, např. horký pudink nebo marmeládu, postavte sklenice na vlhkou a teplou utěrku. Zabráníte tak tomu, aby sklenice praskly.
- Dbejte na čistotu:
 - Sklenice a víčka umyjte v horké vodě s prostředkem na mytí nádobí. U nedostatečně vyčištěných sklenic může dojít k tvorbě plísní, např. díky zbytkům potravin. V takovém případě vložte zavařovací sklenice na pár minut do vařící vody, protože plísně a plísňové spory lze zničit až při teplotách vyšších než 100 °C. Většina myček na nádobí dosahuje při mytí jen asi 60 °C, což je nedostačující!
 - Zavařovací gumičky ponořte na dvě až tři minuty do vařící vody a přidejte trochu octa. Pokud jsou gumičky mastné, lepivé nebo dokonce napadené plísní, nechte je ve vodě ležet o něco déle.

Tipy a triky

- Dbejte na správnou výšku naplnění:
 - Řídké potraviny určené k zavaření naplňte až po horní klenbu sklenice.
 - Kašovitě potraviny k zavaření naplňte asi 1 cm pod horní hranu.
 - Potraviny určené k zavaření, které mohou nabývat na objemu, např. salámovou hmotu apod., naplňte max. 4 cm pod horní hranu sklenice.
 - Těsto na koláč naplňte maximálně do poloviny sklenice, pokud není v receptu uvedeno jinak.
- Cukr nepřidávejte v suchém stavu, ale rozpuštěný. K tomuto účelu dejte cukr do studené vody a přiveďte jej k varu. Po několikanásobném vyzpění nechte roztok cukru vychladnout a teprve potom jím oslaďte potraviny určené k zavaření. Tento postup zabraňuje tvorbě plísní.
- Po naplnění potraviny určené k zavaření otřete horní hranu skla do čista.
- Nejdřív položte zavařovací gumičku na vnitřní stranu víčka a potom položte víčko se zavařovací gumičkou na zavařovací sklenici.
- Po zavaření a vychladnutí zavařovacích sklenic odstraňte ze sklenic pružné svorky.
 - **Pokud bylo zavařování úspěšné**, vznikl ve sklenici podtlak. Normální tlak vzduchu tlačí víčko na sklenici, takže při uskládování zavařovacích sklenic značky WECK® už pružné svorky nejsou zapotřebí.

- **Pokud zavařování nebylo úspěšné**, začnou se v zavařovacích sklenicích postupem času tvořit kvasné plyny, které budou vytlačovat víčko směrem nahoru, takže bude na zavařovací sklenici už jen volně ležet. Díky tomuto „varování“ velmi snadno zjistíte, že byste obsah neměli konzumovat, protože je s velkou pravděpodobností zkažený. Pokud však po zavařování pružné svorky neodejmete, nebude tento „způsob varování“ fungovat.

„Vanilkový pudink“

Přísady

800 ml	mléka	50 g	jedlého škrobu
4	žloutky	1	vanilkový lusk
65 g	cukru		

Příprava

1. Vanilkový lusk rozpůlíme a vyškrábanou dřevu povaříme v 600 ml mléka.
 2. Zbývající mléko vymícháme do hladka se žloutky, cukrem a škrobem. Jakmile začne mléko vařit, vmícháme do něj směs a necháme ještě jednou za stálého míchání přejít varem.
 3. Sejmeme ze sporáku a ještě 1-2 minuty lehce mícháme.
 4. Pudink naplníme do 4 sklenic ve tvaru bábovek.
 5. Pudink necháme ve sklenicích vychladnout a následně jej opatrně vyklopíme.
- Podáváme s ovocem, čokoládovou polevou nebo smíchaným červeným ovocem v kyselém želé.

„Tvarohová bábovka“

Přísady na bábovku

100 g	jemné hořké čokolády
170 g	měkčího másla
160 g	cukru
1 balíček	vanilkového cukru
2	vajíčka (velikost M)
220 g	mouky
4 lžice	kakaa
2 lžičky	prášku do pečiva
80 ml	mléka

Příprava

1. Troubu předehřejeme na 175 °C a sklenice ve tvaru bábovek zevnitř vymažeme.
2. Jemnou hořkou čokoládu necháme rozpustit v horké vodní lázni a trochu vychladnout.
3. Máslo, cukr a vanilkový cukr vyšleháme do pěny. Postupně přidáváme po jednom vajíčka a každé po dobu 1 minuty šleháme.
4. Přidáme rozpuštěnou čokoládu.
5. Smícháme mouku s práškem do pečiva a kakaem a za stálého míchání přidáváme přesíváním střídavě s mlékem do těsta.
6. Na náplň vymícháme vajíčko s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny. Následně vmícháme tvaroh a pudink v prášku.
7. Každou sklenici naplníme ze 2/3 čokoládovým těstem a pomocí lžičky vytváříme důlek na náplň. Do důlku nalijeme tvarohovou hmotu. Zbývající čokoládové těsto rozdělíme na náplň.
8. Bábovky pečeme v předehřáté troubě po dobu přibližně 35 minut.
9. Bábovky necháme vychladnout ve sklenicích. Následně bábovky opatrně vyklopíme a ozdobíme podle chuti moučkovým cukrem, glazurou a polevou.

pl Wszystkie poniższe wskazówki i porady odnoszą się do zakupionych przez Państwa nowych słoików WECK® z nowym typem spinek do zamykania. Nie dotyczą one słoików WECK® starego typu, które zamykane były za pomocą pałąka uniwersalnego.

Nazwa czynności „wekowania” pochodzi od nazwy firmy WECK®, która około 1900 roku spopularyzowała w Niemczech i Europie konserwowanie żywności w słoikach ze specjalnym zamknięciem. Słoiki WECK® oferują wiele różnych możliwości, gdyż mogą być używane do wekowania, pieczenia, serwowania, dekorowania oraz przechowywania różnego rodzaju żywności.

Bezpieczeństwo i czystość

- Nie należy używać uszkodzonych słoików WECK®. Przed przystąpieniem do wekowania należy sprawdzić, czy słoiki, pokrywki oraz gumowe uszczelki nie są uszkodzone:
 - Należy zrezygnować z używania części słoika, na których widoczne są pęknięcia lub wyszczerbienia, zwłaszcza na krawędzi uszczelniającej.
 - Należy nieco naciągnąć gumowe uszczelki. Jeśli będą na nich widoczne pęknięcia, należy zrezygnować z ich używania i usunąć je, gdyż w przeciwnym razie podczas wekowania słoik nie zostanie najprawdopodobniej prawidłowo uszczelniony.
- Słoiki mogą być nagrzewane do temperatury maks. 250°C. Gorących słoików nie wolno gwałtownie schładzać!
- PRZED umieszczeniem w słoikach gorącej żywności do zawekowania, np. gorącego budyniu lub marmolady, należy postawić słoiki na ciepłej, wilgotnej ściere. Dzięki temu można uniknąć pęknięcia słoików.
- Należy pamiętać o zapewnieniu właściwej czystości słoików:
 - Słoiki wraz z pokrywkami dokładnie umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń. W niestarannie umytych słoikach może dojść do rozwoju pleśni, np. na resztkach starej żywności. W takim przypadku należy włożyć słoiki na kilka minut do gotującej się wody, ponieważ grzyby oraz ich zarodniki obumierają dopiero w temperaturze 100°C. Większość zmywarek do naczyń osiąga maksymalną temperaturę na poziomie ok. 60°C, co jest niewystarczające!
 - Gumowe uszczelki należy włożyć na dwie-trzy minuty do gotującej się wody z dodatkiem odrobiny octu. Jeśli gumowe uszczelki są tłuste, kleją się lub wykazują ślady pleśni, należy je potrzymać we wrzącej wodzie nieco dłużej.

Porady i wskazówki

- Należy pamiętać o właściwym poziomie napełnienia słoików:
 - Żywność o rzadkiej konsystencji wlewać aż po dolną krawędź obrzeża słoika.
 - W przypadku żywności o gęstej konsystencji należy pozostawić 1 cm odstępu od krawędzi słoika.
 - Żywność o skłonnościach do pęcznienia, np. masa kielbasiana, powinna kończyć się maks. 4 cm poniżej krawędzi słoika.
 - W przypadku ciasta na wypieki należy napełniać słoik maksymalnie do połowy, chyba że w przepisie podano inaczej.
- Kukru nie należy dodawać w formie suchej (sypkiej), tylko w formie roztworu. W tym celu wsypać cukier do zimnej wody i zagotować. Po kilkakrotnym zagotowaniu ostudzić, zanim nastąpi posłodzenie wekowanej żywności. Taki sposób postępowania zapobiega tworzeniu się pleśni.
- Po napełnieniu słoika należy dokładnie wytrzeć jego brzeg do czysta.
- Gumową uszczelkę należy najpierw założyć na wewnętrzną stronę pokrywki, a następnie pokrywkę wraz z uszczelką na słoik.
- Po zawekowaniu i ostudzeniu słoików można zdjąć spinki:

- **Jeśli proces wekowania zakończył się powodzeniem**, w słoiku utworzyło się podciśnienie. Normalne ciśnienie powietrza dociska pokrywkę do słoika wystarczająco mocno, dlatego na etapie przechowywania słoików WECK® spinki nie są już potrzebne.
- **Jeśli proces wekowania zakończył się niepowodzeniem**, z biegiem czasu w słoiku powstaną gazy fermentacyjne, które będą wypychać pokrywkę ku górze, tak że będzie ona jedynie luźno leżała na słoiku. W takim przypadku można bardzo łatwo rozpoznać, że zawartość słoika nie nadaje się do spożycia, ponieważ jest najprawdopodobniej zepsuta. Jeśli spinki nie zostaną usunięte ze słoików, owa „funkcja ostrzegania” nie zadziała.

„Budyń waniliowy”

Składniki

800 ml	mleka	50 g mąki ziemniaczanej
4	żółtka	1 laska wanilii
65 g	cukru	

Sposób przyrządzania

- Laskę wanilii przepołować wzdłuż i doprowadzić miąższ do wrzenia w 600 ml mleka.
- Resztę mleka wymieszać z żółtkami, cukrem i mąką ziemniaczaną do uzyskania jednolitej konsystencji. Wlać rozmieszane składniki do gotującego się mleka, i ciągle mieszając, ponownie zagotować.
- Zdjąć z ognia i delikatnie mieszać przez 1 - 2 minuty.
- Wlać budyń do 4 słoików.
- Pozostawić budyń do ostygnięcia w słoikach, a następnie ostrożnie przewrócić. Deser będzie wspaniale smakował z owocami, sosem czekoladowym lub zimnym kiśmem z owoców leśnych.

Babka sernikowa

Składniki na ciasto

100 g	półgorzkiej czekolady
170 g	miękkiego masła
160 g	cukru
1 opak.	cukru waniliowego
2	jaja (rozmiar M)
220 g	mąki
4 łyżki	kakao
2 łyżeczki	proszku do pieczenia
80 ml	mleka

Składniki na nadzienie

150 g	chudego twarogu
1	jajko (rozmiar M)
30 g	cukru
1/2 opak.	cukru waniliowego
1/2 opak.	budyniu (o smaku waniliowym)

Sposób przyrządzania

- Piekarnik nagrzać do temperatury 175°C i natłuścić słoiki od wewnątrz.
- Czekoladę roztopić w gorącej kąpieli wodnej i nieco ostudzić.
- Masło, cukier i cukier waniliowy utrzyć do uzyskania puszystej konsystencji. Dodać jajka jedno po drugim i mieszać każdorazowo przez 1 minutę.
- Dodać stopioną czekoladę.
- Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao, a następnie przesiać do ciasta na przemian z mlekiem, stale mieszając.
- Aby przyrządzić krem, jajko utrzyć z cukrem do uzyskania puszystej konsystencji. Następnie dodać twarożek i budyń w proszku, wymieszać.
- Każdy ze słoików napełnić do 2/3 ciastem czekoladowym i za pomocą łyżeczki uformować w nim wgłębienie na nadzienie. Do wgłębienia wlać masę sernikową. Resztę ciasta czekoladowego rozprowadzić na nadzieniu.
- Ciasta piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 35 minut.
- Pozostawić babki do ostygnięcia w słoikach. Następnie ostrożnie przewrócić i ozdobić według życzenia cukrem pudrem, lukrem lub kuwerturą.

sk Všetky nasledujúce upozornenia a typy platia pre nové zaváracie poháre v tvare bábovky značky WECK® s novými pružnými svorkami na uzatvorenie, ktoré ste si kúpili. Neplatia pre staré typy pohárov na zaváranie značky WECK®, ktoré boli uzatvorené starými objímkami.

Nemecký výraz „Einwecken“ (zaváranie) je odvodený od názvu spoločnosti WECK®, ktorá okolo roku 1900 spopularizovala v Nemecku a Európe zaváranie potravín do pohárov. Poháre na zaváranie značky WECK® ponúkajú rozmanité možnosti, pretože sa dajú použiť na zaváranie, pečenie, servírovanie, dekorovanie alebo uschovanie potravín.

Bezpečnosť a čistota

- Nepoužívajte poškodené poháre na zaváranie značky WECK®. Pred zavaraním skontrolujte poškodenie pohára, viečka a gumených krúžkov:
 - Pri trhlínach alebo vylomeniach, obzvlášť na tesniacom okraji, nepoužívajte takéto diely.
 - Trochu roztiahnite gumené krúžky. Ak na nich zbadáte trhliny, zlikvidujte ich, pretože inak nebude pravdepodobne možné bezchybné utesnenie pohára na zaváranie.
- Poháre sa smú zahrievať na teplotu max. 250 °C. Neochladzujte horúce poháre na zaváranie prudko!
- PRED napínaním horúcej zaváranej zmesi, napr. horúceho pudingu alebo marmelády, postavte poháre na zaváranie na vlhkú, teplú utierku. Vyhnete sa tak praskaniu pohárov.
- Dbajte na čistotu:
 - Poháre a viečka vyčistite v horúcej vode na umývanie riadu. Pri nedostatočne vyčistených pohároch na zaváranie sa môžu tvoriť plesne, spôsobené napr. zvyškami potravín. V takomto prípade uložte poháre na niekoľko minút do vriacej vody, pretože plesne a ich spóry odumierajú až pri teplote 100 °C. Väčšina umývačiek riadu dosahuje teploty okolo 60 °C, čo je nedostačujúce!
 - Gumené krúžky uložte do vriacej vody na dve až tri minúty a pridajte do nej trochu octu. Ak sú gumené krúžky zamastené, polepené alebo dokonca plesnivé, nechajte ich vo vode o niečo dlhšie.

Typy a triky

- Dbajte na výšku naplnenia:
 - Riedku zavaranú zmes naplňte po spodnú hranu pohára.
 - Pri kašovitých zavaraných zmesiach sa zastavte 1 cm pod okrajom.
 - Zavárané zmesi so sklonom k napučievaniu, napr. klobásová zmes, naplňte max. 4 cm pod okraj pohára.
 - Koláčové cesto naplňajte maximálne do polovice pohára, pokiaľ nie je uvedené nič iné.
- Nepriďavajte suchý cukor, ale cukrový roztok. Na to pridajte cukor do studenej vody a prevarte ju. Kým zavaranú zmes osladíte, nechajte cukrový roztok po viacnásobnom zovretí najskôr vychladnúť. Týmto postupom zabránite tvorbe plesní.
- Po naplnení vytrite okraj pohára na zaváranie dočista.
- Položte gumený krúžok najskôr na vnútornú stranu viečka a následne viečko s gumeným krúžkom na pohár.
- Po zavarení a vychladnutí pohárov odstráňte pružnú svorku:
 - Ak bolo zavarenie úspešné**, vznikne v pohári podtlak. Normálny tlak vzduchu tlačí viečko na pohár, preto nie sú pružné svorky pri uskladňovaní pohárov na zaváranie značky WECK® potrebné.

- **Ak bolo zavarenie neúspešné**, vytvorí sa v pohári po čase kvasný plyn, ktorý vytlačí viečko nahor, takže viečko dosadá už len voľne. Takto veľmi ľahko zistíte, že obsah by ste nemali konzumovať, pretože obsah je s veľkou pravdepodobnosťou pokazený. Ak neodstránite pružné svorky, odpadá táto možnosť „varovania“.

„Vanilkový puding“

Prísady

800 ml	mlieka	50 g	škrobovej múčky
4	žltky	1	vanilkový struk
65 g	cukru		

Príprava

- Vanilkový struk rozrežte na polovicu a zoškrabanú dreň uvarte v 600 ml mlieka.
 - Vo zvyšnom mlieku do hladka vymiešajte žltka, cukor a škrobovú múčku a akonáhle začne mlieko vriieť, vmiešajte ju do mlieka a za stáleho miešania nechajte ešte krátko prevariť.
 - Zložte z varnej dosky a zľahka miešajte ešte 1-2 minúty.
 - Puding naplňte do 4 zaváracích pohárov v tvare bábovky.
 - Puding nechajte vychladnúť v pohároch a následne ho opatrne vyklopte.
- Ozdobte ovocím, čokoládovou polevou alebo ovocnou omáčkou.

„Tvarohová bábovka“

Prísady koláč

100 g	horkej čokolády
170 g	mäkkého masla
160 g	cukru
1 bal.	vanilkového cukru
2	vajíčka (veľkosť M)
220 g	múky
4 PL	kakaa
2 ČL	kypriaceho prášku do pečiva
80 ml	mlieka

Prísady náplň

150 g	nízkoťučného tvarohu
1	vajíčko (veľkosť M)
30 g	cukru
1/2 bal.	vanilkového cukru
1/2 bal.	pudingového prášku (vanilkový)

Príprava

- Rúru predhrejte na 175 °C a zaváracie poháre v tvare bábovky vymastite zvnútra.
- Horkú čokoládu rozpustite v horúcom vodnom kúpeli a mierne ochlaďte.
- Maslo, cukor a vanilkový cukor vyšľahajte do penista. Postupne pridávajte vajíčka a každé zapracujte asi 1 minútu.
- Pridajte roztopenú čokoládu.
- Zmiešajte múku s kypriacim práškom do pečiva a kakaom a do cesta za stáleho miešania striedavo primiešavajte preosiatu zmes múky a mlieko.
- Na náplň vymiešajte do penista vajíčko s cukrom a vanilkovým cukrom. Následne primiešajte tvaroh a pudingový prášok.
- Poháre napňte do 2/3 čokoládovým cestom a pomocou čajovej lyžičky vytvorte priehľbinu pre náplň. Do priehľbiny nalejte tvarohovú masu. Zvyšným čokoládovým cestom prekryte náplň.
- Bábovky pečte v predhriatej rúre na pečenie cca 35 minút.
- Bábovky nechajte vychladnúť v pohároch. Následne ich opatrne vyklopte a podľa želania ozdobte práškovým cukrom, polevou alebo glazúrou.

hu Az alábbi javaslatok és tippek az Ön által vásárolt, újfajta csattal záródó WECK®-kuglóf-üvegekre vonatkoznak. Nem vonatkoznak a régi WECK®-üveg típusokra, melyek az univerzális csattal záródnak.

A befőzésre használt egyik német nyelvű kifejezés, az „Einwecken” a WECK vállalatról kapta a nevét, amely 1900 táján Németország- és Európa-szerte népszerűvé tette az élelmiszerek üvegben való befőzését. A WECK®-üvegek bőséges lehetőséget nyújtanak az élelmiszerek befőzéséhez, sütéséhez, tálalásához, díszítéséhez vagy tárolásához.

Biztonság és tisztaság

- Ne használjon sérült WECK® üveget! Befőzés előtt ellenőrizze, hogy az üvegek, fedelek és gumigyűrűk sértetlenek-e.
 - Ha repedéseket vagy csorbulásokat észlel, különösen a tömítés szélén, akkor az adott részeket ne használja többet.
 - Kissé húzza szét a gumigyűrűket. Ha repedéseket lát rajtuk, dobja ki a gumigyűrűket, mivel másként a befőttesüveg légmentes zárása nem biztosítható.
- Az üvegek maximum 250 °C-ra melegíthetők fel. A forró üvegeket nem szabad nagyon hirtelen lehűteni!
- MIELŐTT forró befőzött élelmiszert, pl. forró pudingot vagy lekvárt tölts az üvegekbe, állítsa azokat egy meleg vízzel megnedvesített kendőre. Ezzel megakadályozza, hogy az üvegek elpatpanjanak.
- Ügyeljen a tisztaságra:
 - Az üvegeket és a fedeleket forró, mosogatószeres vízben tisztítsa meg. A nem megfelelően megtisztított üvegeknél penészképződés léphet fel, pl. élelmi-szermaradványok miatt. Ilyen esetben az üvegeket helyezze néhány percre forrásban lévő vízbe, mivel a gombák és a gombaspórák csak 100 °C-on pusztulnak el.
 - A legtöbb mosogatógép tisztítás közben kb. 60 °C-ot ér el, ami nem elegendő!
 - A gumigyűrűket 2-3 percre helyezze forrásban lévő vízbe, amelybe egy kevés ecetet is öntött. Ha a gumigyűrűk zsírosak, ragadósak vagy netán penészesek, hagyja azokat egy kicsit hosszabb ideig a vízben.

Tippek és trükkök

- Ügyeljen a betöltési magasságra:
 - Ha a befőzött anyag híg, akkor az üveg alsó pereméig tölts.
 - Pépes állagú befőzött anyag esetén hagyjon 1 cm-t a perem alatt.
 - Ha a befőzött anyag még tovább dagad, mint pl. a kolbászkрем, hagyjon legalább 4 cm-t a perem alatt.
 - Süteménytészta esetében az üveget maximum a feléig tölts, hacsak a recept nem írja másként.
- Ne szárass cukrot, hanem cukoroldatot használjon. A cukrot önts hideg vízbe, és forralja fel. Ha már alaposan bugyog, hagyja kihűlni, mielőtt a befőzött anyagot édesíti vele. Ez az eljárásmód megelőzi a penészképződést.
- Miután megtöltötte az üveget, törölje tisztára a peremét.
- A gumigyűrűt először fektesse a fedél belső oldalára, majd a fedelet a gumigyűrűvel együtt helyezze az üvegre.
- A befőzés és a lehűtés után távolítsa el a csatokat az üvegekről.
 - Ha a befőzés sikeres volt**, az üvegekben vákuum alakul ki. A normál légnyomás a fedelet rányomja az üvegre, ennek köszönhetően a csatokra nincs már szükség a WECK®-üvegekkel történő elrakás esetén.

- **Ha a befőzés nem volt sikeres**, az üvegben az idő múltával erjedési gázok keletkeznek, amelyek a fedelet felfelé nyomják, így a fedél már csak lazán illeszkedik az üvegre. Erről igen könnyen felismerhető, hogy az üveg tartalma nem alkalmas fogyasztásra, mivel nagy valószínűséggel megromlott. Ha nem távolítja el a csatokat, ez a figyelmeztető lehetőség nem érvényesül.

„Vaníliapuding”

Hozzávalók

800 ml	tej	50 g	étkezési keményítő
4	tojássárgája	1	vaníliarúd
65 g	cukor		

Elkészítés

- Vágja félbe a vaníliarudat, és forralja fel a belsejét 600 ml tejjel.
- A maradék tejet keverje simára a tojássárgákkal, a cukorral és az étkezési keményítővel, és amint felforrt a tej keverje hozzá, még állandó keverés mellett még egyszer röviden forralja fel.
- Vegye le a tűzhelyről, még 1-2 percig lassabban keverje tovább.
- Tölts a tésztát a kuglóf-üvegekbe.
- Várja meg, amíg a puding kihűlt az üvegben, majd óvatosan borítsa ki. Gyümölcsökkel, csokoládészósszal vagy a klasszikus német rote Grütze-vel tálalja.

„Túrótorta kuglóf”

Hozzávalók - sütemény

100 g	étcsokoládé
170 g	puha vaj
160 g	cukor
1 cs.	vaníliás cukor
2	tojás (M-es méret)
220 g	liszt
4 ek.	kakaó
2 tk.	sütőpor
80 ml	tej

Hozzávalók - töltelék

150 g	zsírszegény krémes túró
1	tojás (M-es méret)
30 g	cukor
1/2 cs.	vaníliás cukor
1/2 cs.	pudingpor (vaníliás)

Elkészítés

- Melegítse elő a sütőt 175 °C-ra, és zsírozza ki belülről a kuglóf-üvegeket.
- Vízfürdő felett olvassza meg az étcsokoládét, és hagyja kissé lehűlni.
- Keverje fel habosra a vajat, a cukrot és a vaníliás cukrot. Egymás után adja hozzá a tojásokat, és mindegyiket legalább egy percig keverje bele.
- Adja hozzá az olvasztott csokoládét.
- Keverje össze a lisztet a sütőporral és a kakaóval, majd állandó keverés mellett szitálja a tésztára.
- A töltelékhez verje fel habosra a tojást a cukorral és a vaníliás cukorral. Végül keverje hozzá a túrót és a pudingport.
- Tölts meg az üvegeket a 2/3-ig a csokoládés tésztával, és egy teáskanállal készítsen beléjük egy mélyedést a tölteléknek. Önts a túrós masszát a mélyedésekbe. Ossza el a maradék csokoládés tésztát a tölteléken.
- Süsse a süteményt előmelegített sütőben kb. 35 percig.
- Várja meg, amíg a kuglófok kihűltek az üvegben. Végül óvatosan borítsa ki őket, és ízlés szerint díszítheti porcukorral, cukormázzal vagy tortabevonóval.