



FRÜCHTE TROCKEN EINKOCHEN

Die wohl einfachste Konservierungsmethode für fast alle Früchte

Einfach, schnell und ohne Zusätze. Man kann fast nichts falsch machen, ausser man verwendet überreife Früchte, dann klappt es nicht.

Vorgehen

Früchte waschen, rüsten und satt in Einmach-Gläser satt einschichten (fallen beim Kochen etwas zusammen). Steinfrüchte die halbiert werden mit der Schnittfläche nach unten.

Anschliessend den Glasrand säubern, den Gummi auf dem Deckel anbringen und das Glas (falls ein Weck oder Rexglas) mit 2 Klammern verschliessen.

Einkochen

Die Gläser bei 90°Grad für 45 min. im Steamer oder im Wasserbad einkochen.

Wichtig: ins kalte Wasser stellen, da das Sterilisiergut kalt eingefüllt wurde und das Wasser langsam erhitzen.

Wenn die Gläser fertig sind aus dem Steamer nehmen oder aus dem Wasser heben und auf einem Küchentuch langsam und ohne Zugluft abkühlen lassen.

Im Backofen würde ich die Gläser in den kalten Ofen stellen, einschalten auf 120°Grad und wenn die Temperatur erreicht ist, noch 45 Min. sterilisieren. Das sollte eigentlich reichen, wer ganz sicher sein will gibt noch 10 Minuten dazu (ohne Gewähr).

Nach der Fertigstellung

Das Wasser das sich unten im Glas sammelt, ist reiner Fruchtsaft.

Nach dem Abkühlen die Klammern entfernen und das Vacuum testen. Die Früchte schwimmen jetzt im eigenen Saft. Einige sind nicht mit Flüssigkeit bedeckt, aber das macht grundsätzlich nichts. Wichtig ist hier: dunkel aufbewahren, sonst verlieren die Früchte die Farbe.

Diese können nun für Kompott verwendet werden, zum Kuchenbacken, als Wähenbelag oder schmecken herrlich zu Griessbrei. Man kann später Sirup aus dem Saft kochen und Konfi aus den Kirschen. Es gibt unendlich viele Ideen und das Beste: der Tiefkühler wird nicht belegt.

So eingemacht sollten die Gläser 1 Jahr haltbar sein oder auch länger.