



Gläser mit Schraubverschluss

Artikelnummer: 374 684 (6er Set) / 376 634 (24er Set)



Produktinformation und Rezept

Liebe Kundin, lieber Kunde!

In Ihren neuen Schraubverschlussgläsern können Sie sowohl Konfitüre und Marmelade als auch Herzhaftes einmachen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen.

Ihr Tchibo Team



www.tchibo.de/anleitungen

Sicherheit & Sauberkeit

- 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. 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. 120 °C erwärmt werden.
- **Vorwärmen:** Stellen Sie die Gläser **ohne Deckel** auf den **kalten** Rost und schieben Sie diesen in den **kalten** Backofen. Stellen Sie den Backofen dann auf ca. 70 °C und lassen Sie die Gläser für ca. 20 Minuten aufheizen. So werden die Gläser langsam erhitzt und halten der Hitze stand. Alternativ können Sie die Gläser auskochen - legen Sie die Gläser dazu in einen großen Topf voll kaltem Wasser und erhitzen Sie das Wasser dann zusammen mit den Gläsern.

- **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 immer von Hand ab. Die Gläser und Deckel sind nicht spülmaschinengeeignet.

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

- Kochen Sie die Gläser unmittelbar vor dem Gebrauch heiß aus, damit sie keimfrei sind. Pilze und Pilzsporen werden erst bei 100 °C abgetötet.
- Lassen Sie die Gläser auf einem frisch gewaschenen Geschirrtuch mit der Öffnung nach unten trocknen. Fassen Sie nicht mehr mit der bloßen Hand in das Glas oder an dessen oberen Rand.
- Legen Sie die Deckel 2 bis 3 Minuten in kochendes Wasser und fügen Sie einen Schuss Essig bei. Wenn die Deckel innen fettig, klebrig oder sogar schimmelig sind, lassen Sie sie etwas länger im Essigwasser liegen.

Tipps & Tricks

Gelierprobe

- Für eine Gelierprobe nehmen Sie während des Kochens einen Teelöffel Marmelade oder Konfitüre heraus und geben diese auf einen 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

- 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 5 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.

Tipp: Legen Sie oben auf die Marmelade ein mit Rum getränktes Stück Papier, um Keime fernzuhalten.

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

Vorsicht: Die Deckel können leicht 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. 5 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.
- Wenn sich der Deckel später schwer öffnen lässt, hebeln Sie vorsichtig mit einem Löffelstiel o.Ä. den Rand ein wenig an, sodass Luft in das Glas kommt. Danach lässt sich der Deckel wie gewohnt lösen. Passen Sie jedoch auf, dass Sie den Deckel dabei nicht beschädigen oder verziehen, da er sonst beim nächsten Einkochen nicht mehr dicht schließt!

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 „Plopp“ 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

© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Alle Rechte vorbehalten