

Einmachen

Allgemeines

Früchte lassen sich durch verschiedene Methoden haltbar machen (z. B. durch Einkochen mit Zucker, Heisseinfüllen). Hitzeinwirkung, luftdichtes Verschliessen (Vakuum) und Zucker erhöhen die Haltbarkeit.

Methoden

Heisseinfüllen: Ganze Früchte, Fruchthälften oder -stücke werden in Zuckersirup knapp weich gekocht. Die eingemachten Früchte können als Kompott serviert oder als Grundlage für Desserts verwendet werden.

Einkochen mit Zucker: Früchte oder Fruchtsaft werden mit Zucker zu Konfitüre, Gelee oder Sirup eingekocht.

Qualität der Früchte

Nur Früchte von guter Qualität verwenden. Sie müssen ausgereift und einwandfrei sein. Über- und unreife Früchte eignen sich nicht.

Wahl der Gläser

Heisseinfüllen: Einmachgläser mit Gummidichtung und Schnapp- oder Bügelverschluss bzw. Klammern oder Gläser mit gut passendem Schraubverschluss verwenden.

Konfitüre, Gelee: Am besten eignen sich Gläser mit Schraubverschluss. Darauf achten, dass der Deckel gut schliesst. Gläser ohne Deckel mit speziellem Cellophanpapier und Gummiringli verschliessen.

Sirup: Glasflaschen mit Gummidichtung und Bügelverschluss oder Flaschen mit Schraubverschluss verwenden.

Gläser vorbereiten

Gläser, Deckel und Gummidichtung müssen sauber bzw. möglichst steril sein, damit sich kein Schimmel bildet. Gummidichtungen von Einmachgläsern überprüfen, rissige und spröde Dichtungen erneuern. Gläser und Deckel im Geschirrspüler mit dem heissesten Programm oder von Hand mit heissem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen. Gläser nicht abtrocknen. Bei Einmachgläsern die Lasche der Gummiringe so platzieren, dass sie nicht beim Verschlussbügel zu liegen kommt. Gläser sofort füllen und verschliessen.

Heisseinfüllen

Arbeitsvorgang

- Immer mit 2 Pfannen arbeiten. In der einen Pfanne werden die Früchte in Zuckersirup knapp weich gekocht, in der anderen Pfanne die Einmachgläser im heissen Wasser vorgewärmt.
- Früchte für jeweils nur ein Einmachglas auf einmal knapp weich kochen, sonst werden die weiteren Früchte zu weich.
- Früchte in das vorgewärmte Einmachglas in der anderen Pfanne füllen. Kochenden Zuckersirup bis zum Überlaufen über die Früchte giessen.
- Glas sofort verschliessen, auf isolierender Unterlage und vor Zugluft geschützt ganz auskühlen. Glas aussen reinigen.
- Gläser mit Bügelverschluss bzw. mit Klammern kontrollieren (siehe rechts).

Tipps

- Gemahlene Gewürze (z. B. Ingwer, Kardamom, Zimt) mit den Früchten mitkochen. Ganze Gewürze (z. B. Sternanis, Vanillestängel, Zimtstange) vor dem Einfüllen evtl. entfernen.
- Resten von Zuckersirup nicht weggiessen, sondern mit einer neuen Portion mischen.
- Stark wasserhaltige Früchte, die beim Kochen zerfallen, können als Mus heiss eingefüllt werden. Das Mus bis zur gewünschten Dicke einkochen und in die vorgewärmten Gläser bis ca. 1 cm unter den Rand einfüllen. Kochendes Wasser bis zum Überlaufen darübergiessen, sofort verschliessen.

Pannenhilfe: Lässt sich der Deckel eines Glases nach dem Entfernen des Bügelverschlusses bzw. der Klammern leicht entfernen, Früchte mit dem Sirup in die Pfanne zurückgeben, nochmals kurz aufkochen und erneut heiss einfüllen.



Vakuumprobe

Nach dem Auskühlen Klammern sorgfältig entfernen, der Deckel muss fest sitzen (Vakuum). Klammern wieder befestigen. Schraubdeckel sollen sich in der Mitte leicht nach unten wölben und auf Druck nicht nachgeben. Lässt sich ein Glas leicht öffnen, Inhalt aufkochen und erneut heiss einfüllen.

Betty Bossi

Einkochen mit Zucker

Zucker unterstützt das Gelieren von Konfitüre und Gelee und konserviert gleichzeitig. Dafür eignen sich Kristall- und Gelierzucker. Bei der Herstellung von Konfitüre, Gelee und Sirup spielt auch der Pektingehalt der Früchte eine entscheidende Rolle.

Pektin, ein natürlicher Bestandteil in Pflanzen, ist verantwortlich für den Geliervorgang. Der Pektingehalt ist in knapp reifen, säuerlichen Früchten am höchsten. Er baut sich mit zunehmender Reife ab. Pektine entwickeln ihre Gelierfähigkeit in Verbindung mit Zucker und Säure.

Obst

Obst	Gelierfähigkeit
Ananas	schlecht
Äpfel	gut
Aprikosen	mittel
Birnen	schlecht
Brombeeren	mittel
Cranberrys	gut
Erdbeeren	schlecht
Feigen	gut
Grapefruits	gut
Hagebutten	gut
Heidelbeeren	mittel
Himbeeren	schlecht
Holunder	schlecht
Johannisbeeren	gut
Kirschen	schlecht
Kiwis	schlecht
Mangos	schlecht
Melonen	schlecht
Mirabellen	gut
Nektarinen	schlecht
Orangen	gut
Pfirsiche	schlecht
Pflaumen	gut
Quitten	gut
Rhabarber	gut
Stachelbeeren	gut
Trauben	schlecht
Zitronen	gut
Zwetschgen	gut

Tipps

- Schlecht gelierende Früchte mit gut gelierenden Früchten kombinieren.
- Enthalten Früchte für die Herstellung von Konfitüre oder Gelee zu wenig Pektin oder möchte man die Zuckermenge reduzieren, wird Gelierzucker oder ein Geliermittel zur Unterstützung verwendet.

Konfitüre und Gelee

- Die sauberen Gläser in heissem Wasser vorwärmen.
- Immer nur kleine Portionen auf einmal einkochen. Für Konfitüren ca. 1 kg Früchte, für Gelee ca. 5 dl Fruchtsaft.
- Früchte oder Fruchtsaft unter ständigem Rühren bis zum Gelpunkt sprudelnd einkochen. Gelierprobe siehe rechts.
- Den Schaum vor dem Einfüllen abschöpfen.

- Wenn der Gelpunkt erreicht ist, die Konfitüre oder den Gelee siedend heiss bis knapp unter den Rand der Gläser einfüllen. Ein breiter Trichter erleichtert das Einfüllen in Gläser mit enger Öffnung.
- Gläser gut verschliessen, auf einer isolierenden Unterlage und vor Zugluft geschützt ganz auskühlen.

Hinweis: Gläser mit Schraubverschluss kurz (ca. 1 Min.) auf den Kopf stellen, damit allfällige Bakterien und Schimmelpilzsporen im Hohlraum unter dem Deckel unschädlich gemacht werden. Gläser wieder umdrehen, auskühlen.

Tipps

- Gewürze (z. B. Ingwer, Kardamompulver, Zimt) mit den Früchten mitkochen. Ganze Gewürze (z. B. Sternanis, Vanillestängel, Zimtstange) vor dem Einfüllen entfernen.
- **Marmelade:** Konfitüre nach Erreichen des Gelpunktes pürieren, siedend heiss einfüllen.
- Beim Auskühlen die Gläser nicht bewegen, damit der Gelpunktprozess nicht gestört wird. Gläser ganz auskühlen, der Gelpunktprozess ist erst nach dem Auskühlen abgeschlossen.

Pannenhilfe: Konfitüren/Gelees, die zu dünn geraten sind, mit einem Geliermittel (z. B. Confi-vite) nochmals einkochen. Zu dicke Konfitüren vor dem Servieren mit 1–2 Esslöffel heissem Wasser, passendem Obstbranntwein oder Likör verrühren.

Haltbarkeit

Konfitüre, Gelee, Sirup und heiss eingefüllte Früchte sind ca. 12 Monate haltbar. Kühl und dunkel aufbewahren. Einmal geöffnete Gläser oder Flaschen im Kühlschrank aufbewahren und rasch konsumieren.

Verwendung von Gelierhilfen

Geliermittel (Confi-vite), zuckersparende Gelierhilfe: 1 kg Früchte, 500 g Zucker, 1 Päckli (40 g) Confi-vite.

Gelfix classic 1:1, Gelierhilfe für schlecht gelierende Früchte: 1 kg Früchte, 1 kg Zucker, 1 Beutel Gelfix classic (20 g).

Gelfix extra 2:1, zuckersparende Gelierhilfe: 1 kg Früchte, 500 g Zucker, 1 Beutel Gelfix extra (25 g).

Mit **Gelfix super 3:1** kann die Zuckermenge auf ein Minimum reduziert werden: 1 kg Früchte, 350 g Zucker, 1 Beutel Gelfix super (25 g).

Gelierzucker (Coop): Die Zuckermenge kann auf die Hälfte reduziert werden: 1 kg Früchte, 500 g Gelierzucker.



Gelierprobe

Wenig heisse Konfitüre auf einen Teller geben, erkalten lassen. Fliesst sie nicht mehr und bildet sich eine feine Haut, ist die richtige Konsistenz erreicht. Andernfalls Konfitüre kurz weiterkochen, erneut testen. Mit Gelee gleich verfahren.