

EiNMACH-GUIDE

vom ersten Schritt bis zum perfekten Glas

Weshalb Einmachen?

Eine der schönsten Möglichkeiten Früchte haltbar zu machen, ist das Einmachen. Ob klassische Erdbeerkonfitüre oder kreative Fruchtmischungen – beim Einkochen eröffnen sich dir unzählige Geschmackswelten. Damit dir dein Eingemachtes perfekt gelingt und lange hält, haben wir dir in unserem Einmach-Guide alles zusammengestellt, was du wissen musst.



Frisch, gefroren, exotisch – welche Früchte kommen ins Glas?

Grundsätzlich kannst du fast jede Frucht einmachen.

Besonders beliebt sind dabei Äpfel, Quitten, Johannisbeeren oder Zitrusfrüchte, aber auch



Erdbeeren, Brombeeren, Aprikosen, Pfirsiche und Rhabarber eignen sich hervorragend. Wer es gerne etwas ausgefallener mag, kann auch zu Mango, Ananas oder Maracuja greifen.



Bei der Auswahl der Früchte kommt es auf Qualität an: Verwende nur reife, feste und makellose Exemplare. Unreife Früchte gelieren schlechter, während überreife zwar süß schmecken, oft aber an Aroma und der nötigen Säure verlieren. Am besten greifst du zu saisonalen Früchten – sie haben nicht nur das intensivste Aroma, sondern auch den höchsten Vitamingehalt.

Vor dem Einmachen solltest du die Früchte gründlich unter kaltem Wasser waschen.

Beeren solltest du vorsichtig und nur kurz abbrausen, da sie schnell Wasser ziehen und an Geschmack verlieren. Entferne Stiele, Kerne oder Schalen – je nach Sorte – und schneide grössere Früchte in kleine Stücke.

Auch tiefgekühlte Früchte eignen sich für die Herstellung von Konfitüren. Wichtig ist dabei, die Früchte im gefrorenen Zustand abzuwiegen und danach langsam auftauen zu lassen. Der hierbei entstehende Fruchtsaft sollte unbedingt mitverwendet werden, denn er steckt voller Geschmack und sorgt für ein intensives Aroma im Glas.

Hygiene - das A & O beim Einmachen

Beim Einmachen ist Sauberkeit oberstes Gebot – denn nur so kannst du sicherstellen, dass deine Konfitüre lange haltbar bleibt und sich kein Schimmel bildet.

Wie bereitest du Gläser richtig fürs Einmachen vor?

Bevor du mit dem Einfüllen beginnst, solltest du die Gläser und Deckel vorbereiten. Damit stellst du sicher, dass dein Eingemachtes lange haltbar bleibt und sich kein Schimmel bildet. Spüle die Gläser heiss mit Spülmittel aus und wasche sie danach gründlich mit klarem Wasser aus. Die Deckel sollten unbedingt vor der Verwendung für mindestens fünf Minuten in kochendem Wasser sterilisiert werden. Auch die Gummiringe von Einmachgläsern sollten abgekocht werden, wenn du solche verwendest. Nach dem Sterilisieren die Gläser kopfüber auf ein sauberes Küchenhandtuch stellen und nicht mit den Fingern in den Innenbereich fassen – so bleibt alles hygienisch und bereit zum Befüllen.



Wie wird aus Früchten süßer Genuss im Glas?

Sobald deine Früchte vorbereitet sind, geht's ans Einkochen. Gib die Früchte zusammen mit dem Zucker und – falls nötig – einer passenden Gelierhilfe in einen grossen Topf. Achte darauf, dass genug Platz bleibt, damit beim Kochen nichts überläuft. Verrühre die Mischung gut, damit sich alles gleichmässig verteilt.



Erhitze die Masse ganz langsam, bis sie aufkocht. Sobald sie sprudelnd kocht, beginnt die eigentliche Kochzeit – je nach Rezept meist drei bis fünf Minuten. In dieser Phase verbinden sich Frucht und Zucker zu einer feinen, haltbaren Köstlichkeit.



Bleib unbedingt dabei und rühre weiter – so vermeidest du, dass die Masse anbrennt.

Zucker, Pektin & Co. – Was du für das perfekte Gelieren brauchst

Zum Gelieren von Früchten benötigst du grundsätzlich nur Zucker und die Früchte selbst. Weitere Hilfsmittel wie Gelierzucker, Pektin oder Zitronensaft können das Ergebnis verbessern, da Faktoren wie Pektingehalt, Süsse und Säuregehalt der Frucht das Gelieren beeinflussen.

Was sind Gelierhilfen und wie funktionieren sie?

Die bekanntesten Gelierhilfen sind Gelierzucker und Pektin. Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker und Pektin, die für eine schnelle und zuverlässige Gelierung sorgt. In der Regel enthält Gelierzucker bereits die richtige Menge Pektin, sodass du nur noch das richtige Verhältnis von Zucker und Früchten einhalten musst.

Welches Verhältnis von Zucker und Frucht ist das richtige?

Das Verhältnis beeinflusst sowohl die Gelierfähigkeit als auch die Haltbarkeit. Mehr Zucker verlängert die Haltbarkeit, da er als Konservierungsmittel wirkt. Weniger Zucker kann mit Gelierhilfen kompensiert werden, um die Konsistenz zu sichern.

Warum ist Pektin wichtig?

Pektin, ein natürliches Geliermittel in vielen Früchten, sorgt für eine dickflüssige Konsistenz. Früchte mit hohem Pektinanteil wie Äpfel oder Johannisbeeren gelieren gut, während Früchte mit wenig Pektin, wie Erdbeeren, zusätzliche Gelierhilfen erfordern.

Pektingehalt

Ananas	niedrig
Apfel	hoch
Aprikose	mittel
Birne	niedrig
Brombeere	mittel
Feige	hoch
Himbeere	mittel
Kirsche	hoch
Mango	niedrig
Pfirsich	niedrig
Rhabarber	hoch
Zwetschge	hoch
Zitrusfrucht	hoch

Warum ist Säure wichtig beim Einkochen?

Säure hilft, die Pektinmoleküle zu verbinden und fördert die Gelierung. Besonders bei süssen Früchten solltest du Zitronensäure hinzufügen.

Unsere Produkte

Unsere Gelfix-Produkte bieten drei verschiedenen Zuckeranteile, je nach Fruchtsüsse und Gelierfähigkeit, damit jede deiner Kreationen perfekt gelingt.



Speziell für Erdbeeren enthält dieser Gelierzucker bereits die perfekte Mischung aus Zucker, Pektin und Zitronensäure für optimale Süsse und Konsistenz.



Zitronensäure verleiht der Konfitüre eine feine Säurenote und unterstützt das Gelieren, ohne zu verdünnen – ideal bei Früchten mit wenig natürlicher Säure.



Die Gelierprobe: Wie weisst du, dass deine Konfitüre perfekt geliert?

Die Gelierprobe ist eine einfache, aber wichtige Methode, um sicherzustellen, dass deine Konfitüre oder dein Gelée die richtige Konsistenz hat.

1. 1–2 Teelöffel der heissen Fruchtmasse auf einen kalten Teller geben.

2. Wird die Masse fest oder dicklich, ist sie bereit, in die vorbereiteten Gläser gefüllt zu werden.



3. Wenn die Masse noch zu flüssig ist, gib ein wenig Zitronensäure hinzu und lasse die Konfitüre noch etwas weiter kochen. Danach kannst du die Gelierprobe erneut machen.

Wie füllst du deine Konfitüre ab und lagerst sie richtig?

Nachdem deine Konfitüre die perfekte Konsistenz erreicht hat, geht es ans Abfüllen. Fülle die heisse Konfitüre randvoll in die vorbereiteten, noch warmen Gläser – am besten mit einem Einfülltrichter, um den Rand sauber zu halten und ein Verschütten zu vermeiden.

Sobald die Gläser befüllt sind, verschliese sie sofort mit den vorbereiteten Deckeln und stelle sie für etwa 5 Minuten auf den Kopf. Diese Methode hilft dabei, ein Vakuum zu erzeugen, das deine Konfitüre länger haltbar macht.

Lagere die Gläser an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort. Vermeide es, die Gläser direkter Sonneneinstrahlung oder grossen Temperaturschwankungen auszusetzen, da dies die Haltbarkeit negativ beeinflussen kann.

Einmal geöffnet, sollten die Gläser im Kühlschrank aufbewahrt werden. Hier sind sie für mehrere Wochen haltbar – vorausgesetzt, du beachtest die hygienische Handhabung.

Viel Spass
beim Einkochen und Naschen!



Wie bringst du Abwechslung ins Glas?

Gewürze: Vanille, Zimt, oder Lavendel verleihen deiner Konfitüre eine besondere Tiefe.

Kräuter: Frische Kräuter wie Pfefferminz oder Thymian sorgen für eine frische, aromatische Note.



Alkoholisches: Etwas Amaretto oder Rum gibt eine elegante Note und hebt den Fruchtgeschmack hervor.

Rhabarber-Konfitüre mit Vanille

1000g Rhabarber
1 Dr. Oetker Bio Bourbon Vanilleschote
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1
500g Zucker

Die Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Rhabarber mit Gelfix, Zucker, Vanillemark und -schote in einem grossen Kochtopf gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe durchführen.

Vanilleschote herausnehmen und sofort randvoll in Gläser füllen und verschliessen.

