



GLÄSER UND FLASCHEN
... weil Selbstgemachtes besser schmeckt!



KLEINE CHECKLISTE

für das Marmeladekochen und Einkochen

Marmelade zu kochen ist kinderleicht. Und auch das Einkochen ist unkompliziert, wenn man die entsprechenden Temperatur- und Zeitvorgaben einhält. Wir haben eine Checkliste für diese beiden Varianten des Selbermachens erstellt, mit der Sie sich auf die Erntesaison vorbereiten können und auch bei der Durchführung alles Wichtige im Blick behalten.



Blicken Sie voraus

- Verschaffen Sie sich zum Beispiel mit unserem [Einkochkalender](#) einen Überblick über das Einkochjahr: Welche Vorhaben planen Sie für wann? An welche (neuen) Projekte wagen Sie sich in diesem Jahr heran? Welche Besonderheiten gibt es dabei zu beachten?
- Recherchieren Sie (neue) Rezepte. Zahlreiche Kochbücher wie zum Beispiel das WECK-Einkochbuch, aber auch Rezeptsammlungen im Internet bieten Inspiration. Einige der [Rezepte auf unserer Website](#) sind sogar direkt im Einkochkalender verlinkt.
- Gibt es Anlässe, zu denen Sie gerne etwas Selbstgemachtes verschenken würden? Individueller und persönlicher kann ein Geschenk kaum sein.



GLÄSER UND FLASCHEN
... weil Selbstgemachtes besser schmeckt!



Prüfen und vervollständigen Sie Ihr Handwerkszeug

- Sehen Sie Ihre Gläser, Flaschen, Verschlüsse und Gummiringe auf Beschädigungen und Abnutzung durch und ersetzen Sie Bestandteile, die die Bildung des Vakuums gefährden. Reichen die Gefäße für Ihre Projekte?
- Egal, ob Sie Marmelade kochen oder einkochen wollen, brauchen Sie einen möglichst hohen und weiten Topf.

Für das Kochen von Marmelade brauchen Sie zusätzlich:

- einen Messbecher
- eine Waage
- Geliermittel und Einmachzucker (mit einem kleinen Vorrat sind Sie auch auf spontane Ideen vorbereitet)
- einen Pürierstab
- ein Passiersieb (falls Sie kernlose Marmelade herstellen möchten)
- einen Löffel zum Abschöpfen des Schaums
- eine Schöpfkelle zum Einfüllen in Gläser oder einen Trichter mit breiter Öffnung (für eine leichtere Abfüllung)



Folgende Utensilien empfehlen sich sowohl für Marmeladen- als auch für Einkochprojekte:

- Schneidbrett
- Messer
- Sparschäler
- Schüssel
- Küchenuhr / Kurzzeitmesser
- Glasheber
- Etiketten, um die Gläser mit Inhalt und Datum beschriften zu können

Falls Sie große Mengen verarbeiten, lohnen sich eventuell:

- ein Einkochtopf oder Einkochautomat
- ein Dampfentsafter
- ein Kirschkernner
- ein Pflaumentsteiner



Tipp!

Falls Sie bereits Marmelade gekocht oder eingekocht haben, lohnt es sich, gedanklich noch einmal alle Arbeitsschritte durchzugehen – Wiegen, Messen, Verarbeiten, Abfüllen – und zu überlegen, was gut geklappt hat, was Sie beim nächsten Mal anders machen wollten und welche Hilfsmittel Sie vermisst haben.



UNSERE EINKOCHEXPERTIN ERKLÄRT

Da die Marmelade aus dem Supermarkt ein Mindesthaltbarkeitsdatum besitzt, haben wir uns an die Vorstellung gewöhnt, Marmelade werde irgendwann schlecht. Eigentlich ist Marmelade ungeöffnet aber nahezu unbegrenzt haltbar. Es kann sein, dass die Farbe nach langer Lagerzeit umschlägt, aber unter normalen Umständen ist Marmelade aus verschlossenen Gläsern auch noch nach Jahrzehnten genießbar.





GLÄSER UND FLASCHEN
... weil Selbstgemachtes besser schmeckt!



Marmeladekochen – Schritt für Schritt

- Den Anfang bilden leckere Früchte. Ob diese aus dem eigenen Garten stammen oder Sie im Laden besonders angelacht haben – wichtig ist lediglich, dass sie frisch und reif sind.
- Schneiden Sie alle Druckstellen und braune Flecken (ggf. lieber großzügig) heraus.
- Säubern Sie Gläser, Verschlüsse, Gummiringe, Trichter und Kelle unter fließendem Wasser.
- Geben Sie Zucker und Geliermittel gemäß Packungsangabe zu den Früchten und kochen sie alles auf. Bei stark schäumenden Früchten wie Erdbeeren können Sie auch einen Teelöffel Öl einrühren, um die Schaumbildung zu reduzieren.
- Schöpfen Sie den sich bildenden Schaum ab.
- Machen Sie kurz vor dem Ende der Kochzeit eine **Gelierprobe**: Ein Tropfen der gekochten Masse sollte auf einem kalten Teller fest werden.
- Füllen Sie die fertige Masse heiß in die Gläser und verschließen Sie die Gefäße sofort (bei WECK-Einkochgläsern bringen Sie die Klammern an).
 - Damit ein Verderb ausgeschlossen ist, sollte die Temperatur beim Abfüllen nicht unter 80 °C sinken. Sie sollten die Masse deshalb vor dem Einfüllen in die Gläser sprudelnd aufkochen und zügig arbeiten.
 - Vermeiden Sie beim Abfüllen zu kleckern und säubern Sie Glasränder und Verschlüsse ggf. sofort. Jeder Fremdkörper zwischen Glas und Verschluss bzw. Dichtungsring verhindert den luftdichten Verschluss.
- Lassen Sie die Marmelade abkühlen.
 - Bei Einkochgläsern können Sie die Klammern nach dem Abkühlen wieder abnehmen.
- Etikettieren Sie die Gläser und notieren Sie nicht nur Art bzw. Name der Marmelade, sondern auch das Abfülldatum, um den Überblick zu behalten.



UNSERE EINKOCHEXPERTIN ERKLÄRT



Gläser auf den Kopf stellen?

Wenn Sie sauber arbeiten und die Temperatur beim Abfüllen hoch genug ist, brauchen Sie die Gläser nach der Abfüllung nicht auf den Kopf zu stellen, um den Kopfraum zu sterilisieren. Wollen Sie besonders sichergehen, können Sie dies natürlich trotzdem tun. Sie sollten die Gläser aber höchstens für fünf Minuten auf dem Kopf stehen lassen, weil die Marmelade sonst im Deckel geliert. Stellen Sie die Gläser außerdem nicht auf eine kalte Fläche, sondern zum Beispiel auf ein Tuch, damit der Kopfraum richtig heiß wird und nicht gleich wieder abkühlt.





GLÄSER UND FLASCHEN
... weil Selbstgemachtes besser schmeckt!



Einkochen – Schritt für Schritt

- Reinigen Sie Gläser, Verschlüsse, Gummiringe, Trichter und Kelle unter fließendem Wasser.
- Bereiten Sie das Gemüse oder die Früchte gemäß Rezept zu.
- Füllen Sie das Gemüse oder die Früchte in die Einkochgläser.
- Verschließen Sie die Gläser und bringen Sie ggf. Klammern an.
- Kochen Sie die Gläser im Topf oder Einkochautomaten ein. Die richtige Temperatur und Dauer für Ihr Einkochgut finden Sie in zuverlässigen Einkochbüchern. Wir empfehlen an dieser Stelle den Klassiker: das WECK-Einkochbuch.
- Nehmen Sie die Gläser aus dem Topf oder Automaten und lassen Sie sie abkühlen. Nach dem Abkühlen können Sie die ggf. angebrachten Klammern wieder abnehmen.
- Etikettieren Sie die Gläser und notieren Sie Inhalt und Abfülldatum, um den Überblick zu behalten.



Viel Spaß!

Ihr GLÄSER UND FLASCHEN-Team



Sie möchten regelmäßig mit Tipps und Rezepten versorgt sowie über Sonderangebote informiert werden?

Dann melden Sie sich bei unserem kostenlosen **Newsletter** an, den wir alle 1–2 Wochen verschicken.



Besuchen Sie uns auf Facebook!



Kennen Sie schon „Steffi kocht ein“, den YouTube-Kanal unserer Chefin?



Gläser und Flaschen GmbH

Altonaer Str. 84–90 • 13581 Berlin-Spandau
Tel. (030) 33 77 88 33 • info@glaeserundflaschen.de

glaeserundflaschen.de

