



Kann ich zum Einkochen auch tiefgefrorene Früchte verwenden?



Oftmals haben Früchte, die sich für eine Konfitüre geschmacklich und hinsichtlich ihrer sonstigen Eigenschaften ideal ergänzen, nicht zur gleichen Zeit Saison. Das heißt aber nicht, dass Sie auf Ihre Lieblingskonfitüre verzichten müssen. Verwenden Sie einfach tiefgefrorene Früchte. Diese am besten noch im geschlossenen Gefrierbehälter auftauen lassen und dann erst abwiegen. Hierbei den ausgetretenen und aufgefangenen Fruchtsaft mitwiegen. Danach die Früchte ganz normal nach Anleitung mit Gelierzucker einkochen.