



Was kann ich tun, wenn meine Konfitüre schäumt?



Einige Früchte neigen beim Einkochen zum Schäumen - das variiert von Frucht zu Frucht, von Jahr zu Jahr und von Anbaugbiet zu Anbaugbiet. Meist fällt anfangs beim Kochen gebildeter Schaum mit zunehmender Kochzeit wieder zusammen. Bei starkem Schäumen können Sie diesen - jedoch erst zum Ende der Kochzeit - abschöpfen. Oder Sie geben eine Messerspitze eines gehärteten Pflanzenfetts zum Kochgut.