



# Wie werden Einmachgläser richtig befüllt und aufbewahrt?



Für die optimale Haltbarkeit sollten Sie Ihre Lieblingskonfitüren nur in einwandfreie, saubere Konfitüregläser mit passendem, luftdicht schließendem und unbeschädigtem Schraubdeckel abfüllen. Die Gläser und Deckel werden vor dem Einfüllen des Kochguts heiß ausgespült und umgedreht auf einem Geschirrtuch zum Trocknen aufgestellt. Gläser, die einmal Schimmel enthalten haben, bitte nicht wieder verwenden.

Ein rasches Abfüllen der heißen Konfitüre ist unbedingt erforderlich, da das Kochgut nicht abkühlen soll, bevor es in den Gläsern ist. Am besten sollte daher die kochend heiße Masse nach Beendigung des Kochvorgangs direkt aus dem Kochtopf in die aufgereihten Gläser gegossen werden. Diese sollten bis zum letzten Tropfen vor dem Überlaufen befüllt und anschließend sofort mit einem Schraubdeckel verschlossen werden.

Nach dem Befüllen die Gläser möglichst einige Stunden nicht bewegen/nicht schütteln, da dies die Gelierung beeinträchtigen kann. Bei einigen Früchten und insbesondere bei der Geleebereitung kann es einige Tage dauern, bis das gesamte Kochgut durchgeliert ist. Zumeist ist der Geliervorgang jedoch nach 24 Stunden abgeschlossen.

Abschließend eine entsprechende Anzahl Etiketten z. B. mit dem Zubereitungsdatum, den enthaltenen Früchten und der verwendeten Gelierzuckersorte beschriften und die Gläser damit bekleben. Die Gläser kühl und dunkel aufbewahren, angebrochene Gläser am besten im Kühlschrank.