



Wie wird es gemacht ?

Im Einkochautomat oder im Backofen

1. Sterilisiere die Weckgläser, indem diese einige Zeit samt Gummis und Deckeln in kochendes Wasser gelegt.
2. Lasse die Gläser auf einem sauberen Geschirrtuch abtropfen.
3. Fülle das fertige Mus in die Gläser. Achte darauf, dass der obere Rand nicht verschmiert und dass die Gläser nur bis etwa einen Zentimeter unter dem Rand gefüllt sind. Beim Einkochen dehnt sich die Masse aus und könnte überlaufen.
4. Säubere den oberen Rand noch einmal mit einem trockenen, sauberen Tuch und lege dann die Deckel auf.
5. Stelle die Gläser in den Einkochautomaten, aber so, dass die Gläser sich nicht berühren.
6. Fülle so viel Wasser ein, dass die Gläser bis etwa zur Hälfte im Wasser stehen.
7. Schalte den Einkochautomaten an. Die Einkochzeit richtet sich nach den Angaben des Herstellers, liegt aber meist bei 30 Minuten auf 90 Grad. Dann bleiben die Gläser noch eine halbe Stunde im ausgeschalteten Automaten.

8. Möchtest Du im Backofen einkochen, nehmen die tiefe Fettpfanne heraus und heize den Ofen auf 150 Grad – 160 Grad vor.
9. Stelle die Gläser in die Fettpfanne, auch hier sollten sich die Gläser nicht berühren.
10. Fülle so viel Wasser hinein, dass die Gläser etwa 2 cm im Wasser stehen.
11. Gebe die Fettpfanne in den warmen Ofen. Nach 30 Minuten wird der Ofen ausgeschaltet.
12. Nach nochmals 30 Minuten hole die Gläser aus dem Ofen oder dem Einkochautomaten und lassen sie unter einem Tuch vollständig auskühlen.