

Marmeladen, Konfitüren und Gelee selbst gemacht!

FrISCHE FRÜCHTE ins GLAS

Nassau, 03.04.2018. Was wäre ein schöner Tag ohne ein leckeres Frühstück. Ganz oben auf der Beliebtheitsskala ist das klassische Marmeladenbrot – am besten natürlich mit selbstgemachter Marmelade. Wer könnte einem frischen Baguette oder einem Bauernbrot mit Erdbeer-, Himbeer- oder Aprikosenmarmelade widerstehen? Das Einkochen lohnt sich, denn den süßen Fruchtaufstrich kann man auch vielfältig einsetzen: Ein selbst gebackener Frankfurter Kranz, Quarkspeisen oder auch spezielle Wildgerichte sind ohne Marmelade undenkbar. Damit das Einkochen der Marmelade auch garantiert gelingt, liefert Leifheit nützliche Tipps zur Marmeladensaison, die in Kürze beginnt. Denn bereits ab Ende April sind die ersten Früchte aus dem Garten oder vom Obstbauern reif. Weitere Informationen unter www.leifheit.de.

Der eigene Garten oder der benachbarte Obstbauer liefern alle Früchte für die Lieblingsmarmelade. Dazu gehören die Klassiker wie Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen, die alle schon im Juni reif sind. Aber auch exotischere Sorten wie Stachelbeeren, Holunderbeeren und Quitte eignen sich hervorragend für leckere Fruchtaufstriche und Konfitüren. Nur sollten die Früchte schnell verarbeitet werden. Am besten werden vollreife, einwandfreie Früchte verwendet. Das Motto lautet: vom Beet direkt ins Glas! Achten Sie darauf, dass das Obst keine Druckstellen aufweist und frisch aussieht. Früchte wie Brombeeren, Heidelbeeren und Himbeeren sollten nicht gewaschen werden. Sonst verlieren sie zu viel Saft.

Entkerner – praktisch für Steinobst!

Etwas aufwändiger zu verarbeiten ist das sogenannte Steinobst, denn hier müssen die Kerne entfernt werden. Beliebt sind bei Konfitüren besonders Kirschen. Sie haben allerdings den Nachteil,

dass sie klein sind und daher viele Früchte entkernt werden müssen. Für ein Einmachglas werden etwa ein Kilogramm Kirschen benötigt. Ein Kirschentkerner, z.B. Cherrymat von Leifheit (UVP: 21,99 EUR), kann die Arbeit erheblich erleichtern. Die Kirschen werden in eine Einfüllschale gefüllt und rollen nacheinander in den Entkerntrichter. Dort werden sie vom heruntergedrückten Edelstahlmesser sauber in Kerne und Fruchtfleisch getrennt, ohne sie zu zerquetschen. Pro Kilogramm Kirschen dauert das Entkernen nur etwa fünf Minuten. Auch für Pflaumen gibt es ein technisches Gerät zum Entkernen, den Pflaumentsteiner-Automaten von Leifheit (UVP: 26,99 EUR). Nach der Arbeit wird das Gerät ganz einfach unter fließendem Wasser abgespült.

Gläser mit Drehverschluss

Bevor die Zutaten für die Konfitüre gekocht werden, sollten die Einmachgläser und Deckel steril sein. Es gilt: Je sauberer die Gläser, desto länger ist die Konfitüre haltbar. Der Fruchtaufstrich sollte so heiß wie möglich in die Gläser gefüllt werden und anschließend sofort mit dem Deckel verschlossen werden. Für das Einkochen sind Gläser mit Drehverschluss (z.B. von Leifheit) besonders praktisch. Bei einem richtig verschlossenen Glas zieht sich der Deckel durch das entstehende Vakuum nach innen und sorgt für eine lange Haltbarkeit. Das Einfüllen der heißen Marmelade geht übrigens am besten mit einem weiten Trichter.

Selbst gemachte Marmeladen verschenken

Wer Spaß beim Einkochen hat, kann seine Marmeladen oder Konfitüren auch verschenken. Liebevoll verpackt und hübsch verziert ist so ein persönliches Geschenk entstanden, das beim Frühstück immer an den Geschenkgeber erinnert. Das Leifheit Deko-Set zum Einkochen bietet in nur einem Set alles, um die selbst gemachte Marmelade in Szene zu setzen. Dazu gehören selbstklebende Deko-Etiketten und Grußkärtchen, um dem Beschenkten eine persönliche Widmung zu überreichen. Der Deckel des Glases verschwindet unter einem hübsch gepunkteten

Deckchen, das unsichtbar mit einem Gummibändchen fixiert und anschließend mit einer Kordel aus reiner Naturfaser verziert wird.

Wer seine Marmelade oder Konfitüre selbst macht, weiß, was drin ist. Die Früchte kommen aus der Region. Die Fertigprodukte aus dem Supermarkt enthalten oft viel Zucker oder unnötige Inhaltsstoffe. Die Konfitüren aus der eigenen Produktion kann man das ganze Jahr genießen und spart sogar noch eine Menge Geld.

Über Leifheit:

Seit Jahrzehnten vertrauen Millionen Menschen bei der Hausarbeit auf die Marke Leifheit. In Deutschland benutzen 25 Millionen Haushalte mindestens ein Produkt der Marke Leifheit und alle 1,5 Sekunden wird irgendwo auf der Welt ein Leifheit-Produkt gekauft. Die hochwertigen und zuverlässigen Produkte für ein „Sauberes Zuhause“, „Frische Wäsche“ und die „Clevere Küche“ stehen für Funktionalität und Zeitersparnis.

Unternehmenskontakt:

Leifheit AG
Barbara Horn · Leifheitstraße 1, 56377 Nassau
Tel.: 02604/977-0
E-Mail: barbara.horn@leifheit.com

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH
Siegmond Kolthoff · Völckersstraße 44 · 22765 Hamburg
Tel.: 040/853760-0 · Fax: 040/853760-10
E-Mail: info@punkt-pr.de