



Einkochservice

Einkochen ist eigentlich ganz problemlos, wenn man sich an einige einfache Regeln hält. Hier finden Sie Tipps der Einkochprofis.

Fehlerlos

Überprüfen Sie schon frühzeitig, ob Gläser und Deckel einwandfrei sind. Schon bei den kleinsten Beschädigungen kann der luftdichte Verschluss und somit der Einkocherfolg in Gefahr sein.

Sauberkeit

Die Gläser sollen vor dem Gebrauch in heißem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden. Anschließend mit heißem Klarwasser nachspülen. Stärker verschmutzte oder mit Schimmel kontaminierte Gläser müssen unbedingt einige Minuten in kochendem Wasser ausgekocht werden. Einkochringe – ob neu oder gebraucht – sollen vor Gebrauch 2–3 Minuten in leichtem Essigwasser ausgekocht werden. Die Ringe anschließend mit heißem Klarwasser nachspülen und bis zur Verwendung in heißem Wasser liegen lassen.

Temperaturschwankungen

Beim Befüllen, aber auch danach, sollten Sie große Temperaturschwankungen zwischen Glasinhalt, Glas und Arbeitsfläche meiden, damit die Gläser nicht springen. So sollen beispielsweise beim Einfüllen von Konfitürenmasse die Gläser auf einem feucht-warmen Tuch stehen. Wird in Einkochgläsern Kuchen gebacken, dann muss das Gitter oder Backblech vor dem Aufheizen des Backofens aus diesem herausgenommen werden. Die gefüllten Gläser mit dem Kuchen- oder Brotteig werden auf das zimmerwarme Blech oder Gitter gestellt und dann erst in den Ofen geschoben. Unmittelbar nach dem Backen oder Einkochen ebenfalls auf keinen Fall auf eine kalte Arbeitsfläche stellen.

Einfüllhöhe

In die WECK-Rundrandgläser kann man stückiges Einkochgut, beispielsweise Birnen oder Kirschen, bis zum Rand einfüllen und dann mit klarer, dünnflüssiger Lösung, z. B. Zuckerwasser, ebenfalls **randvoll** auffüllen. Das Gleiche gilt für Gurken und einen Essigsud. Ein Zuviel an Flüssigkeit wird beim Einkochen herausgedrückt. Dies gilt aber nicht für breiiges Einkochgut, das sich beim Erhitzen ebenfalls ausdehnt und zwischen Einkochring und Glas hängen bleiben würde. Ein sicherer Verschluss könnte damit verhindert werden. Bei brei-

gem Einkochgut wie z. B. Apfelmus oder Rhabarber sollten Sie **mindestens 1 cm** unter dem Glasrand bleiben. Bei quellendem Einkochgut wie z. B. Wurstmasse muss man bis **etwa 4 cm** unter dem Glasrand bleiben, Kuchenteig darf sogar nur **bis zur halben Glashöhe** eingefüllt werden.

Süßen

Wenn Sie nach dem WECK-Prinzip Obst einkochen, hat Zucker keinen Einfluss auf die Haltbarkeit. Einkochtemperatur und Einkochzeit sind ausschlaggebend. Zucker hat bei eingekochtem Obst nur eine geschmacksgebende Funktion. Zur Sicherheit und zum gleichmäßigen Verteilen sollte Zucker nicht pur, sondern als Zuckerslösung zugegeben werden. Dafür die Zuckermenge in kaltes Wasser geben, erhitzen und einige Male aufwallen lassen. Diabetikerzucker oder andere Süßstoffe können deshalb ohne Probleme für die Haltbarkeit verwendet werden.

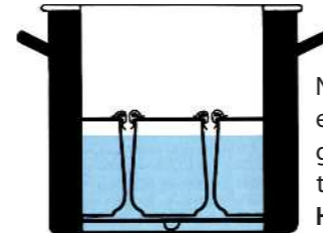
Sauberer Glasrand

Den Glasrand nach dem Befüllen sorgfältig säubern, dann mit Einkochring, Glasdeckel und Einweck-Klammern verschließen. Zwei Einweck-Klammern besitzen die genau bemessene, gleichbleibende Federkraft, die nötig für den sicheren

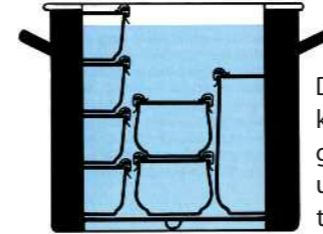
Verschluss ist. Die beiden Klammern werden gegenüberliegend in der Stapelvertiefung des Deckels angesetzt und einfach nach unten gedrückt.

Einkochtopf

Die nach Vorschrift gefüllten und verschlossenen Gläser werden auf eine Drahtunterlage in den Einkochtopf gestellt. Sie dürfen sich berühren, sollen aber nicht ineinandergezwängt



oder unbeweglich verkeilt sein. Nun so viel Wasser einfüllen, dass das größte oder oberste Glas zu $\frac{3}{4}$ seiner Höhe von Wasser umgeben ist. (Der blaue Farbton zeigt die Wasserhöhe an.)



Die unteren bzw. kleineren Einkochgläser können ganz unbedenklich unter Wasser stehen, da durch den Federdruck der beiden Klammern kein Wasser von außen in sie eindringen kann.

Wassertemperatur

Die Temperatur des Wasserbades muss zu Beginn des Einkochens immer etwa der Temperatur des Glasinhaltes entsprechen. Gläser mit kaltem Inhalt werden daher nur mit kaltem Wasser, Gläser mit heißem Inhalt mit entsprechend heißem Wasser aufgesetzt. Keinesfalls darf bei Gläsern mit kaltem Inhalt der Einkochtopf mit heißem Wasser gefüllt werden. Dadurch bekommt das Kochwasser zu früh die vorgeschriebene Einkochtemperatur,

während der Glasinhalt noch nicht genügend erhitzt ist. Die Folge: Die vorgeschriebenen Erhitzungszeiten, die sich natürlich auf den Inhalt der Gläser beziehen, können nicht eingehalten werden, Misserfolge sind unausbleiblich.

Einkochzeit

Die Einkochzeit beginnt erst, wenn die erforderliche Temperatur erreicht ist. Die vorgeschriebene Temperatur und Einkochzeit dürfen auf keinen Fall unterschritten werden. D. h., wenn eine Einkochzeit von 30 Minuten bei 90° C vorgeschrieben ist, beginnt die Einkochzeit erst, wenn das Thermometer oder der Thermostat des Einkochtopfes 90° C anzeigt.

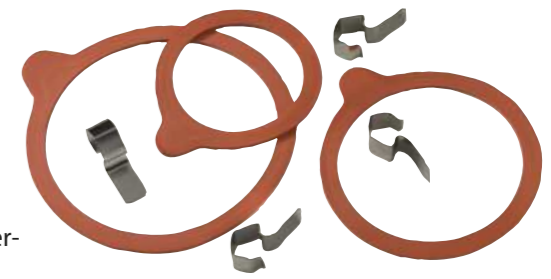
Kein Nachkochen

Wenn die vorgeschriebene Einkochzeit vollendet ist, werden die Gläser aus dem Einkochtopf genommen. Längeres Verweilen im Einkochtopf verlängert die Einkochzeit und das Einkochgut würde weich und unansehnlich werden. Wurstmasse kann sogar umkippen und sauer werden.

Auf keinen Fall Gläser mit einem Tuch bedecken, kalter Zugluft aussetzen, auf eine kalte Unterlage stellen oder gar mit kaltem Wasser abschrecken.

Nach dem Erkalten

Bis zum vollständigen Erkalten des Glasinhaltes müssen die Gläser mit den Einweckklammern verschlossen bleiben. Nach dem Erkalten werden sie abgenommen, denn nun sind die Klammern für den Verschluss der Gläser nicht mehr notwendig. Im Gegenteil: Nur wenn die Klammern



entfernt wurden, kann man durch leichtes Anfassen des Deckels feststellen, ob das Glas wirklich geschlossen ist. Übrigens: Die Zuglasche des Einkochringes zeigt bei geschlossenen Rundrandgläsern deutlich nach unten. So können Sie auf einen Blick den Verschluss Ihrer eingekochten Schätze im Vorratsregal überwachen.

Lagerort

Die gefüllten Einkochgläser dürfen im Vorratsregal nicht direkter Sonne ausgesetzt sein und der Raum muss frostfrei sein. Gefüllte Gläser können aber nicht nur im kühlen Keller, sondern auch bei Zimmertemperatur aufbewahrt werden.

Öffnen der Gläser

Einfach an der Anfasszunge des Einkochringes ziehen, bis die Außenluft mit dem bekannten Zischen in das Glas eindringt. Der Unterdruck im Glas wird dadurch aufgehoben, Glas und Deckel lassen sich jetzt einfach abnehmen, dem Genuss steht nichts mehr im Wege!



Brauchen Sie Hilfe?

Haben Sie Fragen oder Probleme beim Einkochen? Vielleicht verraten Sie uns und allen Lesern auch Ihr Lieblings-Einkochrezept. Schreiben Sie uns:

WECK Land-Journal
Einkochservice
Wehratalstr. 3
79664 Wehr
E-Mail: Land-Journal@weck.de

