

Wenn Sie sogenannte Twist-off-Gläser verwenden, füllen Sie die Produkte noch heiß (!) in die sterilisierten Gläser und verschließen sie gut mit den sauberen Deckeln. Dann die Gläser auf die Deckel stürzen und lauwarm abkühlen lassen. Anschließend die Gläser wieder wenden und vollständig abkühlen lassen. Die Metaldeckel wölben sich etwas nach innen, weil ebenfalls ein Unterdruck entsteht. Konfitüre ist aufgrund des hohen Zuckergehalts damit mehrere Monate haltbar, Lebensmittel ohne Zucker sollten Sie für längere Haltbarkeit trotzdem noch einkochen!

## **Gewusst wie**

*Wer einen speziellen Einkochtopf oder -automaten besitzt, kann natürlich diesen verwenden und die Lebensmittel darin nach*

*Gebrauchsanweisung einkochen.*

# Davon hängt die Haltbarkeit ab

*Wie lange sich Selbstgemachtes hält und rundum lecker schmeckt, hängt auch von den Zutaten ab. Je nachdem, wie viel Salz, Zucker oder Säure drinstecken.*

## Hitze, Vakuum und mehr

Wichtig für die Haltbarkeit des Einkochten sind das richtige Einkochen

und ein intaktes Vakuum – damit ist sichergestellt, dass sich keine schädlichen Mikroorganismen vermehren können. Für eine lange Haltbarkeit garantiert auch eine gute Lagerung: Am besten lagern Sie die Gläser kühl und dunkel, also im Keller oder Vorratsschrank. Eingezeichnetes sollten Sie idealerweise nach 6 bis 12 Monaten aufbrauchen.

Salz, Zucker, Essig und Alkohol konservieren von Haus aus. Deshalb können Sie Konfitüre mit einem Zuckergehalt von mindestens 50 Prozent sogar mehrere Jahre aufbewahren – allerdings kann sie an Farbe und Geschmack verlieren. Spirituosen und Liköre sind unbegrenzt haltbar.

## **Der Frischetest**

Auf jeden Fall sollten Sie vor dem Essen prüfen, ob das Glas gut verschlossen ist. Bei Twist-off-Gläsern sollte sich der Deckel leicht nach innen wölben und beim Öffnen ein „Plopp“-Geräusch entstehen. Falls nicht, ist Luft eingedrungen – diese Gläser entsorgen. Sollte sich der Inhalt eines Glases optisch (z.B. durch Schimmel oder Verfärbungen) verändert haben oder einen unangenehmen Geruch (z.B. gärig oder faulig) oder Geschmack aufweisen, nicht mehr essen. Nach dem Öffnen die Gläser im Kühlschrank lagern und Inhalt nur mit sauberen Löffeln entnehmen.

**So lange hält sich  
Selbstgemachtes:**