

Flaschenbauer's Einkochhelfer

Einkochgut	Einkochen in Gläsern im Wasserbad		Einkochen in Gläsern im Backofen [Ober- und Unterhitze]		
	Temperatur in Grad Celsius	Dauer in Minuten	Temperatur in Grad Celsius	Nach dem Perlen in Minuten*	Nachwärme in Minuten**
Beerenobst					
Brombeeren	75	25	175	ausschalten	25
Erdbeeren	75	25	175	ausschalten	25
Heidelbeeren	80	30	175	ausschalten	30
Himbeeren	75	30	175	ausschalten	30
Johannisbeeren	90	25	175	ausschalten	25
Preiselbeeren	90	25	175	ausschalten	25
Stachelbeeren	85	30	175	ausschalten	30
Steinobst					
Aprikosen	75	35	175	ausschalten	30
Kirschen	80	35	175	ausschalten	30
Mirabellen	75	30	175	ausschalten	30
Pfirsiche	75	35	175	ausschalten	30
Pflaumen	90	35	175	ausschalten	35
Kernobst					
Äpfel	80	30	175	ausschalten	25
Apfelmus	90	35	175	ausschalten	35
Birnen	90	30 – 45	175	ausschalten	35
Quitten	90	30	175	ausschalten	30
Sonstiges					
Rhabarber	80	25	175	ausschalten	25
Mark und Mus	90	35	175	ausschalten	35
Saft	75	20	175	ausschalten	35

* Nach einiger Zeit bilden sich in der Flüssigkeit Bläschen, die am Glas abperlen. Schalten Sie den Ofen aus, falls in dieser Spalte „**ausschalten**“ steht. Sonst lassen Sie den Ofen noch für die entsprechende Dauer angeschlossen.

** Belassen Sie die Gläser nach dem Ausschalten noch so viele Minuten im geschlossenen Ofen.

Günstige Einmachgläser, Flaschen und Konservendosen.

Flaschenbauer's Einkochhelfer

Einkochgut	Einkochen in Gläsern im Wasserbad		Einkochen in Gläsern im Backofen [Ober- und Unterhitze]		
	Temperatur in Grad Celsius	Dauer in Minuten	Temperatur in Grad Celsius	Nach dem Perlen in Minuten*	Nachwärme in Minuten**
Gemüse					
Blumenkohl	98	110	175	80	30
Bohnen	98	110	175	80	30
Dicke Bohnen	98	90	175	60	30
Erbsen	98	120	175	90	30
Gurken	75	25	175	ausschalten	25
Karotten	98	90 – 120	175	60 – 90	30
Kohlrabi	98	110	175	80	30
Pilze	98	110	175	80	30
Rosenkohl	98	100 – 110	175	70	30
Sellerie	98	110	175	80	30
Spargel	98	110	175	90	30
Spinat	98	110	175	80	30
Tomaten / -mark	90	30	175	ausschalten	30
Rotkohl	98	110	175	80	30
Fleisch					
Fleisch vorgekocht oder gebraten	98	90	175	60	30
Fleischbrühe	98	60	175	30	30
Wurst / Pasteten	98	90	175	60	30

* Nach einiger Zeit bilden sich in der Flüssigkeit Bläschen, die am Glas abperlen. Schalten Sie den Ofen aus, falls in dieser Spalte „ausschalten“ steht. Sonst lassen Sie den Ofen noch für die entsprechende Dauer angeschaltet.

** Belassen Sie die Gläser nach dem Ausschalten noch so viele Minuten im geschlossenen Ofen.

Günstige Einmachgläser, Flaschen und Konservendosen.