



Fragen & Antworten zum Einkochen

Was benötige ich zum Einkochen?

Ausreichend Gläser, Flaschen, Wiener Gelierzucker Produkte und die notwendigen Utensilien wie Waage, Obstmesser, Stabmixer, Flotte Lotte, Trichter, Messbecher und großen Topf bereit stellen. Alle verwendeten Geräte müssen sauber und fettfrei sein.

Wie sollen die Früchte aussehen?

Zum Einkochen am besten heimische, frisch geerntete, reife, einwandfreie Früchte verwenden, damit das Endprodukt fruchtig und aromatisch schmeckt und nicht verdirbt.

Wie werden die Früchte gewogen?

Die Rezeptur aller Wiener Gelierzucker Sorten ist auf das Bruttogewicht der Früchte ausgelegt. Das bedeutet, das Obst wird unvorbereitet gewogen (mit Schale und Kern).



Wann verwende ich welchen Wiener Gelierzucker?

Wiener Gelierzucker 1:1 für klassisch-süße Konfitüren, Marmeladen und Gelees und für Früchte, die wenig Eigenpektin enthalten und daher schwer gelieren.

Wiener Gelierzucker 2:1 und Wiener Gelierzucker 2:1 XXL für fruchtig-süße Fruchtzubereitungen, bei Obst mit viel Eigensüße.

Wiener Bio Gelierzucker 2:1 für fruchtig-leichte Marmeladen und Konfitüren in Bio Qualität. Absolute Sauberkeit und Hygiene sind hier Voraussetzung da kein Konservierungsmittel enthalten ist.

Wiener Gelierzucker 3:1 für fruchtig-leichte Fruchtzubereitungen.

Wenn ich nicht die komplette Packung Gelierzucker benötige?

Immer die ganze Packung/das ganze Produkt für die vorgesehene Obstmenge verwenden, damit ist sichergestellt, dass Zucker, Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis vorhanden sind und die Marmelade geliert.

Wird der Wiener Gelierzucker in die kalte oder warme Fruchtmasse gerührt?

Wiener Gelierzucker immer in die kalte Fruchtmasse rühren, damit sich die Geliervorgang nicht zu früh entfaltet und die maximale Kochzeit nicht überschritten wird.

Welche Menge an Früchten kann maximal verarbeitet werden?

Um die gewünschte Geliervorgang zu erreichen, nie mehr als 1 ½ kg Früchte in einem Kochvorgang verarbeiten. Größere Mengen bedeuten längere Kochzeiten, schlechteres Durchkochen der Masse, Vitaminverlust und damit kein optimales Ergebnis in Festigkeit und Farbe der Konfitüre. Mit dem Gelierzucker 2:1 XXL ist es jedoch möglich, 2 kg Früchte in einem Kochvorgang zu verarbeiten. Er ist saisonal im Einzelhandel erhältlich.

Was ist Pektin?

Pektin bildet die Basis für den Geliervorgang und ist als natürlicher Bestandteil in fast allen Früchten vorhanden. Je unreifer die Früchte, desto mehr Pektin enthalten sie und umso fester ist die Konsistenz. Bei sehr reifen Früchten hat sich das Pektin bereits teilweise abgebaut. Das Pektin wird ab einer Kochzeit von 10 min. zerstört, die Marmelade kann nicht mehr fest werden. Die maximale Kochzeit zu beachten ist daher sehr wichtig.

Welche Arten von Pektin werden verwendet? Ist Gelierzucker vegan?

Es werden Pektine aus Apfelschalen und Zitrusfrüchten verwendet. Für Wiener Gelierzucker wird Apfelpektin verwendet; es ist rein pflanzlich und enthält keine tierischen Bestandteile. Alle Wiener Gelierzucker Produkte sind vegan.

Ab wann genau ist die Kochzeit zu berechnen?

Die Kochzeit der Fruchtzubereitung wird ab dem Zeitpunkt berechnet, ab dem das Einkochgut sprudelnd kocht.

Wie lange muss ich die Fruchtmasse kochen?

Die maximale Kochdauer liegt bei 4 Minuten. Niemals länger kochen, da sonst das Pektin seine gelierende Wirkung verliert und die Marmelade flüssig bleibt. Daher zwischendurch die Gelierprobe machen. Die Festigkeit einer Marmelade hängt von der Fruchtart, deren Pektingehalt (z. B. Beeren enthalten viel Eigenpektin), vom Wassergehalt und vom Reifestadium der Frucht ab.

Was ist eine Gelierprobe?

Mit der Gelierprobe kann man feststellen, ob die Marmelade schon fest wird. Topf mit Einkochgut von der Herdplatte ziehen, damit die Marmelade nicht überkocht. Einige Tropfen der Fruchtzubereitung auf einen kalten, glatten Teller geben. Wird die Probe beim Erkalten fest, ist die Marmelade fertig und sollte sofort abgefüllt werden.



Was mache ich, wenn die Marmelade schäumt?

Schaum stellt keine Qualitätsbeeinträchtigung dar. Da sich durch die große Oberfläche im Schaum Bakterien bilden können, ev. vor dem Abfüllen abschöpfen.

Was kann ich tun, wenn die Marmelade nicht fest wird?

Marmelade als Fruchtspiegel, für Müsli oder für Joghurt verwenden.

Wie kann ich Marmelade mit „Hochprozentigem“ verfeinern?

Alkoholisches erst zugeben, wenn die Marmelade fertig gekocht ist und nicht mehr auf der Herdplatte steht. Bis zu einer Zugabe von etwa 3 EL „Hochprozentigem“ ist die Menge für das Gelieren zu vernachlässigen. Wenn mehr verwendet wird, dann bei der Fruchtmenge berücksichtigen.

Kann ich auch mit Gewürzen, Kräutern, Nüssen und Schokolade verfeinern?

Die Marmeladen können selbstverständlich auch mit getrockneten Gewürzen (Zimt, Vanille, Nelken, Ingwer) und Kräutern sowie Schokoladen verfeinert werden. Dabei gilt der Grundsatz „Weniger ist mehr!“ Frische Kräuter gründlich waschen und nach dem Kochvorgang dazugeben. Schokoladen erst ganz zum Schluss vor dem Abfüllen hinzufügen. Bei Zugabe von Zutaten mit Fettgehalt (Nüsse, Schokolade) ist von der Verwendung des Bio Gelierzuckers 2:1 abzuraten.

Wie verwende ich tiefgekühltes Obst?

Die Früchte im tiefgekühlten Zustand abwägen und in einer Schüssel auftauen lassen. Den entstandenen Saft einfach bei der Zubereitung mitverwenden. Beim Einfrieren Obst bereits portionsweise (halbkilo- oder kiloweise) abwägen und ohne Zucker einfrieren.

Wieso stellt man die Marmeladegläser vor dem Befüllen auf ein feuchtes Tuch?

Damit sie durch das Einfüllen der heißen Marmelade und dem plötzlichen Temperaturwechsel nicht springen.

Was muss ich beim Befüllen der Gläser beachten?

Gläser möglichst bis zum Rand voll füllen, damit wenig Luftraum bleibt, Deckel mit „Hochprozentigem“ ausspülen, Gläserrand soll sauber sein.

Warum sollten die Marmeladegläser nach dem Einfüllen auf den Kopf gestellt werden?

Die heiße Konfitüre fließt beim Umdrehen des Glases durch den noch vorhandenen Luftraum. Somit wird dieser durch die Hitze sterilisiert.

Wie lange sollten die Marmeladegläser auf den Kopf gestellt bleiben?

Es reicht völlig aus, wenn die Gläser etwa 5 – 10 Minuten auf dem Kopf stehen. Wenn die Gläser länger auf dem Kopf stehen, kann es passieren, dass die Konfitüre am Deckel abkühlt und hängen bleibt.

Wie lange sind die Marmeladen haltbar?

Mit Wiener Gelierzucker 1:1 und 2:1 eingekochte Fruchtzubereitungen halten ein Jahr, mit Wiener Bio Gelierzucker 2:1 und 3:1 eingekochte Marmeladen sollten innerhalb eines halben Jahres aufgebraucht werden. Marmeladen generell kühl und dunkel lagern und nach Öffnen des Glases im Kühlschrank aufbewahren.

Was ist der Unterschied zwischen Konfitüre und Marmelade?

Marmelade hat musige Konsistenz, Konfitüre hat auch eine musige Konsistenz enthält aber auch Fruchtstücke.

Was muss ich bei der Herstellung von Gelee beachten?

Wer auf klares Gelee großen Wert legt, Fruchtsaft mit dem Dampfentsafter gewinnen. Durch den heißen Dampf werden die Gelierstoffe besser erschlossen und die Kochzeit verkürzt.

Welchen Wiener Gelierzucker soll ich für Gelee verwenden?

Um sicher zu sein, dass das Gelee fest wird, besser Wiener Gelierzucker 1:1 (1 l Saft auf 1 kg Gelierzucker) verwenden. Bei Wiener Gelierzucker 2:1 weniger Saft nehmen (z. B. 850 ml Saft auf 1 Packung mit 500 g, z. B. bei Wein-/Uhdler-Gelee, weil der Traubensaft fast kein Eigenpektin hat).

Fragen & Antworten zum Einkochen von Sirup

Woraus besteht Wiener Sirupzucker für Holunderblüten und Kräuter?

Wiener Sirupzucker für Holunderblüten und Kräuter besteht aus Wiener Feinkristallzucker und Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt und enthält keine Konservierungsmittel, Farbstoffe und Aromen. Er ist für die Zubereitungen von Sirup aus Kräutern und Blüten – speziell Holunderblüten geeignet.

Wie mache ich nun Sirup aus Holunderblüten und Kräutern?

Kräuter oder Blüten ausschütteln, von den Stängeln befreien, in ein hitzebeständiges Gefäß geben.
1 kg Sirupzucker in $\frac{3}{4}$ l heißem Wasser auflösen und kochen bis die Lösung klar ist. Auf die Kräuter oder Blüten gießen und 48 Stunden kühl stellen. Sirup durch ein feines Sieb abseihen, in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.



Was ist bei Gelee noch zu beachten?

Fruchtsaft nur in kleinen Mengen einkochen (nicht 5 l in einem Arbeitsgang). Gelee in möglichst kleine, glattwandige Gefäße füllen, nicht zu viel schütteln und gut verschlossen an einen kühlen Ort stellen.



Woraus besteht Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst?

Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst besteht aus einer ausgewogenen Mischung von Wiener Feinkristallzucker, Zitronensäure und Pektinase und enthält keine Konservierungsmittel, Farbstoffe oder Aromen. Er ist für die Zubereitung von Sirup aus Erdbeeren, Kirschen, Weichseln, Himbeeren, Äpfel und vielen mehr geeignet.

Wie mache ich nun Sirup aus Beeren und Steinobst?

1 kg vorbereitetes Obst (gewaschen, entstielt, entkernt) mit $\frac{1}{2}$ l Wasser ca. 5 Minuten weich kochen. Die ausgekühlte Masse mit Sirupzucker für Beeren vermischen und über Nacht kühl stellen. Die Fruchtmasse auspressen, durch ein feines Sieb seihen. Den Sirup 3 Minuten kochen, noch heiß in sterile Flaschen füllen, gut verschließen und kühl lagern.

Wozu dient die Pektinase?

Die Pektinase ist ein Enzym, das das Gelieren des Sirups in der Flasche verhindert (z. B. Omas Ribiselsaft, der in der Flasche stockte). Sie darf nur bis 60 °C erhitzt werden, da sie sonst Ihre Wirkung verliert.

Was kann ich tun, damit der Sirup länger hält?

Um die Haltbarkeit des Sirups zu verlängern vor dem Abfüllen 3 Minuten kochen lassen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank lagern und rasch verbrauchen.

Wiener Zucker Geliierzuckerprodukte

Wiener Geliierzucker 1:1, 1 kg Packung

Zur Herstellung von Marmeladen, Konfitüren und Gelees. Wiener Geliierzucker ist Feinkristallzucker, der mit Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis abgemischt wurde. Die Inhaltsstoffe bewirken die Gelierung, der Zucker wirkt konservierend. Früchte und Geliierzucker werden im Verhältnis 1:1 verarbeitet.



Wiener Geliierzucker 2:1, 500 g Packung

Wiener Geliierzucker 2:1 XXL, 1 kg Packung

Zur Herstellung von Marmeladen, Konfitüren und Gelees. Natürliches Gelieren wird durch Apfelpektin unterstützt, welches im richtigen Verhältnis mit Zitronensäure und Kristallzucker abgemischt wurde. Die Inhaltsstoffe bewirken die Gelierung, der Zucker wirkt konservierend. Früchte und Geliierzucker werden im Verhältnis 2:1 verarbeitet, das ergibt eine leichte, weniger süße Marmelade. Mit dem Geliierzucker 2:1 XXL ist es möglich, 2 kg Früchte in einem Kochvorgang zu verarbeiten. Er ist saisonal im Einzelhandel erhältlich.



Wiener Geliierzucker 3:1, 500 g Packung

Zur Herstellung von Marmeladen und Konfitüren. Wiener Geliierzucker ist Feinkristallzucker, der mit Pektin und Zitronensäure im richtigen Verhältnis abgemischt wurde. Die Inhaltsstoffe bewirken die Gelierung, der Zucker wirkt konservierend. Früchte und Geliierzucker werden im Verhältnis 3:1 verarbeitet und ist somit ideal für alle, die Wert auf leichte Ernährung legen



Wiener Bio Geliierzucker 2:1, 500 g Packung

Zur Herstellung von Marmeladen, Konfitüren und Gelees in Bio Qualität. Früchte und Geliierzucker werden im Verhältnis 2:1 verarbeitet, das ergibt eine leichte, weniger süße Marmelade.



Wiener Sirupzucker für Holunderblüten & Kräuter, 1 kg Packung

Feinkristallzucker mit Zitronensäure im richtigen Verhältnis gemischt, zur schnellen und einfachen Zubereitung von selbst gemachten Sirupen aus Holunderblüten & Kräuter. Ohne Konservierungsmittel, ohne Farbstoffe oder Aromen. Verdünnung: 1 Teil Sirup + 6 Teile Wasser



Wiener Sirupzucker für Beeren und Steinobst, 1 kg Packung

Feinkristallzucker mit Zitronensäure und Pektinase im richtigen Verhältnis gemischt – die perfekte Mischung für die Zubereitung von Sirupen aus Beeren und Steinobst. Die Pektinase verhindert das Gelieren des fruchteigenen Pektins. Ohne Konservierungsmittel, ohne Farbstoffe oder Aromen.



Viele fruchtige Rezeptideen für Marmeladen, Konfitüren, Gelees und Sirup finden Sie auf www.wiener-zucker.at