

Marmeladengläser zum Einmachen von Konfitüren verwenden

Köln, 16.06.2017 – Fruchtige Marmeladen aufzukochen geht schnell von der Hand, denn die süßen Aufstriche benötigen bei der Zubereitung wenige Zutaten. Dann bleibt nur die Frage: Welche Marmeladengläser soll man verwenden?

Marmeladen und Konfitüren gibt es in Hülle und Fülle in vielen Sorten zu kaufen. Früher stand Großmutter noch am Herd und hat die Aufstriche selbst zubereitet. Und auch heute noch scheint trotz der großen Vielfalt in den Supermarkt-Regalen wieder ein Trend hin zur selbstgemachten Marmelade zu bestehen. Schließlich sind die dafür notwendigen Lebensmittel überschaubar. Und auch die Anzahl der Arbeitsschritte hält sich im Vergleich zu manch aufwändigem Backprojekt in Grenzen.

Marmeladengläser sterilisieren

Marmelade ist, zumindest wenn man Zucker als Konservierungsmittel verwendet, lange haltbar und kann, je nach Mischungsverhältnis von Früchten und Zucker, mindestens ein Jahr im verschlossenen Einmachglas problemlos aufbewahrt werden. Voraussetzung dazu sind aber absolut saubere Marmeladengläser. Diese sollten vor dem Zubereiten der Konfitüre sterilisiert werden, indem man sie geöffnet und mitsamt Deckel einfach mehrere Minuten in einem großen Topf mit heißem Wasser kocht sowie anschließend mit der Öffnung nach unten auf einem Handtuch stehend abtropfen lässt. Durch die Sterilisation befreit man die Marmeladengläser von Keimen und beugt der Schimmelbildung vor.

Marmeladengläser gibt es als Rundglas, Sechskantglas oder in der etwas dickbäuchigeren Weckglasform im Onlineshop von Meincupcake.de unter www.meincupcake.de/shop/Backzubehoer-und-Kuechenhelfer/Marmeladenglaeser/ zu erwerben. Die Form der Marmeladengläser hat dabei keinen Einfluss auf die spätere Qualität der Marmelade. Vielmehr spielen bei der Auswahl die persönlichen Präferenzen hinsichtlich von Ästhetik und Design eine Rolle.

Marmeladengläser fest verschließen

Viel entscheidender für die Haltbarkeit ist die Art des Verschlusses oder genauer gesagt: Der Umgang damit. Sehr beliebt, auch bei den im Handel erhältlichen abgefüllten Varianten, sind Marmeladengläser mit Schraubverschluss. Der Vorteil: Das Auf- und Abschrauben geht sehr fix. Der Nachteil: Der Deckel muss sehr fest zuge dreht werden, damit keine Luft in die Marmeladengläser hineingelangt, die den Inhalt schneller verderben kann. Deshalb ist auf einen nicht ausgeleiterten Schraubdeckel zu achten, der nach dem Abfüllen fest und ohne Spiel auf dem Einmachglas sitzt.

Neben diesen „Twist-Off“-Varianten gibt es noch die traditionellen Marmeladengläser mit Bügelverschluss. Entweder wird der Deckel, wie beim klassischen Weckglas, mit zwei Klammern am Rand fixiert. Oder er ist bereits an einer Seite an einem Gelenk fest integriert und der Bügelverschluss befindet sich am Glasrand genau gegenüber. Zusätzlich kommt bei Bügelverschlüssen für Marmeladengläser noch ein Gummiring zur zusätzlichen Abdichtung ins Spiel. Die Konfitüre wird in die Marmeladengläser hinein gefüllt, der Gummiring auf das Glas gelegt und dann fest verschlossen. Die Marmeladengläser mit Bügel werden anschließend etwa fünf Minuten auf den Kopf gestellt. So wird die noch durch die Wärme des Aufstrichs eingeschlossene Luft am Gummi vorbei aus dem Gefäß herausgedrängt. Dabei entsteht ein Unterdruck, der Gummiring und Deckel noch fester an die Marmeladengläser presst und die lange Haltbarkeit der Marmelade garantiert.

Über die CAKE MART GmbH

Die CAKE MART GmbH betreibt den Onlineshop MeinCupcake.de. Seit 2010 finden Hobby-Bäcker und Backprofis hier eine Anlaufstelle für praktisches Backzubehör, sowie hochwertige Backzutaten von bekannten Markenherstellern wie Wilton, Nordic Ware, Städter oder Kitchen Craft. Das Sortiment von MeinCupcake.de umfasst derzeit fast 10.000 verschiedene Produkte rund um das kreative Backen und die individuelle Tortendekoration. Neben dem Onlineshop unterhält die CAKE MART GmbH in den Innenstädten von Duisburg, Düsseldorf und Köln auch insgesamt drei Filialen.

CAKE MART GmbH
Andre Werner
Vogelsanger Straße 354
50827 Köln
Tel.: 0221 / 29980474
E-Mail: publicrelations@meincupcake.de
Web: www.meincupcake.de