

Eka Einmachetropfen **in 7 Sekunden** Einmachen

Sicherheit beim Einmachen ...

diese Frage hat in den letzten Jahren fast alle Hausfrauen bewegt. Die Erfahrungen bei den Experimenten mit den verschiedensten Mitteln haben viele Hausfrauen mit Recht misstrauisch gemacht. „Eka“ Einmachetropfen ermöglichen ein einfaches und dabei äußerst sicheres Einmachen. Erfahrungen von Millionen Hausfrauen haben dies gezeigt.

Was sind „Eka“ Einmache-Tropfen?

Sie sind ein seit Jahrzehnten bewährtes Einmachemittel. Da sie vollkommen geruch- und geschmacklos sind, erleidet das eingemachte Gut keine Geschmacksbeeinträchtigung. Dabei bleibt das eingemachte Obst länger haltbar und behält sein charakteristisches Aussehen und Geschmack.

Wofür nimmt man „Eka“ Einmache-Tropfen?

zum Einmachen von allen Sorten Obst. Nicht für Gemüse verwenden!

Gebrauchsanweisung:

**1.**

Gläser vorher gründlich reinigen und nach tüchtigem Ausspülen umgekehrt auf ein sauberes Handtuch stellen. Niemals mit einem Tuch austrocknen!

Das Einmachgut vorher mit warmem Wasser gut reinigen, dann dem Rezept entsprechend verfahren.

Die gereinigten Gläser auf ein feuchtes Tuch stellen, um das Platzen der Gläser zu vermeiden.

**2.**

Das Einmachgut kochendheiß in die Gläser füllen, den Gummiring aus warmem Wasser nehmen und feucht auflegen.

5 Tropfen (bis zu 2-Liter-Glas, größere Gläser entsprechend mehr) „Eka“ in den trockenen Deckel tropfen, anzünden und den Deckel brennend unter leichtem Druck auf das Glas legen.

**3.**

Nach dieser Handlung die Gläser abkühlen lassen. Es empfiehlt sich, die Gläser einige Tage zu beobachten, ob sie auch zu sind. Immer kühl und trocken aufbewahren.

Das kochendheiße Einfüllen des Einmachgutes und das Schließen der Gläser müssen ohne Aufenthalt schnell vor sich gehen.

Produktinformation

Warum „Eka“ Einmache-Tropfen?

- weil „Eka“ ein zuverlässiges Einmachemittel ist;
- weil man in einer Stunde viel Obst damit einmachen kann;
- weil man im Vergleich zum herkömmlichen Einweckverfahren Energie einspart;
- weil man in Einmachegläser nahezu das Doppelte einfüllen kann, da die Früchte leicht vorgekocht sind.

Beachten Sie:

- Nur beste Früchte verwenden.
- peinliche Sauberkeit.
- Einmachgut kochendheiß in die Gläser füllen.
- Ohne Zögern verschließen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, werden Sie viel Freude haben mit Ihrem Einmachgut!



Rezepte



1. Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Rhabarber, Kirschen: Nur feste frische Früchte verwenden. Nachdem sie in einem Durchschlag sauber gespült sind, dreht man die Stiele heraus, möglichst ohne die Frucht zu verletzen, bereitet sich eine Zuckerlösung, kocht dieselbe und gibt die vorbereiteten Früchte in die kochende Zuckerlösung. Nach $\frac{1}{2}$ Minute (bei Kirschen nach 3 Minuten) nimmt man den Topf vom Herd, füllt mit dem Schaumlöffel die Früchte schnell in die vorbereiteten Gläser, die auf einem feuchten Tuch stehen, kocht den Saft nochmals auf, gießt ihn über die Früchte und verschließt die Gläser sofort mit „Eka“.

2. Pflaumen: Nachdem sie sauber gewaschen und möglichst entsteint sind, bereitet man eine kochende Zuckerlösung, schüttet die vorbereiteten Früchte hinein und lässt sie je nach Beschaffenheit 5 Minuten darin wallen. Danach mit einem Schaumlöffel in die Gläser füllen, dann mit kochendem Saft übergießen und sofort mit „Eka“ verschließen. Nicht entsteinte Pflaumen müssen etwas länger kochen.

3. Pfirsiche: Die Haut löst sich leicht, wenn man die Früchte 1 – 2 Minuten in heißes Wasser legt. Abgezogene Früchte teilt man mit einem Obstmesser und entfernt den Stein. Danach legt man die Pfirsiche in eine bereits kochende Zuckerlösung. Weitere Verfahrensweise wie bei den Pflaumen.

4. Birnen: Die Birnen werden mit einem Obstmesser geschält, in beliebige Stücke zerteilt und das Kerngehäuse entfernt. Um das Braunwerden zu verhindern, werden die Stücke in kaltes Wasser gelegt. Dann werden sie in einer Zuckerlösung gekocht, bis sie leicht von der Nadel fallen. Mit einem Schaumlöffel in die vorbereiteten Gläser füllen und weiter verfahren wie bei den Pflaumen beschrieben.



Viel Erfolg wünscht Ihre

BIO-DIÄT-BERLIN GmbH
Selerweg 43/45 • D-12169 Berlin

