

Viel Spaß mit LEIFHEIT Einkochspaß

Gleich zweimal Frucht & Fun – das bietet nur LEIFHEIT Einkochspaß:

Zum einen das 1/4 Liter Confiture Glas mit Drehverschluss für abwechslungsreiche Marmeladen, Konfitüren und Gelees. Zum anderen formschöne Dekorgläser für jede Einkochgelegenheit in den Größen 1/2, 3/4 und 1 Liter – zu dritt passend in jeden Topf oder Schnellkochtopf. Komplett mit Deckel und Schraubring. Einfach, sicher und problemlos ohne Klammern und Gummiringe. Übrigens: Ersatzdeckel und -Schraubringe gibt's überall, wo's LEIFHEIT Einkochspaß-Gläser gibt.



Gelijktijdig twee keer Fruit & Fun – dat heeft alleen LEIFHEIT inmaakplezier:

Aan de ene kant de 1/4 liter pot voor jam, confiture en geli. Aan de andere kant decorpotten met een leuke vormgeving voor alle inkoopmogelijkheden in de maten 1/2, 3/4 en 1 liter – die met drie te gelijk in iedere pan of snelkookpan passen. Compleet met deksel en schroefring. Eenvoudig, zeker en probleemloos zonder beugels en rubberingen. Overigens: vervangende deksels en schroefringen zijn overal te koop waar de LEIFHEIT inmaakpotten verkocht worden.

Plus de plaisir et de fruits, c'est ce que vous proposent les bocaux de conserve LEIFHEIT.

Tout d'abord il y a les bocaux de confiture 1/4l avec couvercle à visser afin de vous permettre de déguster confitures, gelées et compotes selon vos envies. Puis il y a ces ravissants bocaux décorés 1/2l, 3/4l ou 1 litre pour toutes sortes de conserves, bocaux qui se longent à trois dans une marmite ou une cocotte minute. Complètes, avec leur couvercle et bague de serrage. Oubliez pinces et caoutchoucs. Au fait: vous trouverez couvercles et bagues de serrage de rechange dans tous les endroits où se trouvent les bocaux de conserve LEIFHEIT.

LEIFHEIT

Ideen im Haushalt

24

LEIFHEIT AG · Postfach 11 65 · D-56371 Nassau/Lahn
Telefon 0 26 04/9 77-0 · Telefax 0 26 04/9 77-3 00
e-mail: Leifheit-marketing@t-online.de · Internet: www.leifheit.de

99972

LEIFHEIT

FRUCHT & FUN

GUTE IDEEN FÜR MEHR EINKOCHSPASS



Die kleine LEIFHEIT-Fibel für den großen Einkochspaß
Het handige LEIFHEIT boekje voor het grote inmaakplezier
Les astuces de LEIFHEIT pour le plaisir de faire des conserves

Durchdacht gemacht. Einkochspaß mit LEIFHEIT.

Was Sie schon immer über's Einkochen wissen wollten ...

... auf den folgenden Seiten erfahren Sie es. Tips, die Zeit und Mühe sparen, und Rezepte, die Spaß machen – nicht nur rund ums fruchtige Einkochen, sondern auch für fun-tastische Marmeladen, Konfitüren und Gelees. Nur den Appetit müssen Sie noch selber mitbringen.

Klein aber oho – das LEIFHEIT Confiture Glas:

Wie wär's mit Marmelade oder Gelee aus dem 1/4 Liter LEIFHEIT Confiture Glas? Das macht auf jedem Frühstückstisch eine gute Figur und bringt portionsweise Abwechslung. Mit luftdichtem, einteiligem Drehverschluss.



LEIFHEIT Einkochgläser – die drei mit den drei einzigartigen Vorteilen:

Einkochen ohne Klammern und Gummiringe, stattdessen mit spezialbeschichtetem Deckel und Schraubring – LEIFHEIT Einkochgläser machen's möglich. Und zwar platzsparend zu dritt oder sechst in jedem Topf oder Schnellkochtopf. Und weil LEIFHEIT

Einkochgläser formschöne Dekorgläser sind, sieht Ihr Einkochtes auch genauso geschmackvoll aus wie es schmeckt.

Wat u altijd al over het innaken wilde weten ...

... op de volgende pagina's kunt u het lezen. Hints, die tijd en moeite (be)sparen, en recepten, die plezier maken – niet alleen over fruitig innaken, maar ook voor fun-tastische (heerlijke) marmeladen, jams en gelei's. Alleen de eetlust moet u nog zelf hebben.

Klein, maar fijn – de LEIFHEIT jampot:

Wat dacht u van jam of gelei uit een 1/4 liter LEIFHEIT jampotje? Dat staat leuk

op iedere ontbijttafel en brengt afwisseling in porties. En dat alles met de draaisluiting die uit een stuk bestaat en luchtafsluitend (luchtdicht) is.

LEIFHEIT potten voor het innaken – met drie unieke voordelen:

Innaken zonder klem en rubberring, in plaats daarvan met een deksel en schroefdraad, die een speciale beschermlaag heeft – Dit kan alleen met LEIFHEIT potten voor het innaken. En dat wil zeggen ruimte besparend met drie of zes tegelijk in iedere pan of snelkookpan. En omdat LEIFHEIT inmaakpotten decorpotten zijn met een leuke vorm, ziet u, dat wat u ingemaakt heeft er net zo smaakvol uit als het proeft.



Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les conserves ...

... vous l'apprendrez sur les pages suivantes. Des astuces qui permettent d'économiser du temps et de l'énergie avec des recettes amusantes – pas seulement pour des conserves fruitées, mais aussi pour de succulentes confitures et gelées. Il ne vous reste plus qu'à les déguster.

Petit mais oh la la! – le bocal à confiture LEIFHEIT

Que diriez-vous de la confiture ou de la gelée d'un bocal à confiture 1/4l LEIFHEIT? Cela égaye les petits déjeuner et permet de changer fréquemment en raison de sa petite contenance. Avec un couvercle à visser étanche.

Les bocaux de conserve LEIFHEIT – Les trois avec les trois avantages sans pareil

Les couvercles et bagues de serrage des bocaux de conserve LEIFHEIT permettent de faire des conserves sans pinces et caoutchoucs. Gain de place grâce à leur forme judicieuse. Vous pouvez placer 3 à 6 bocaux dans une marmite ou une cocotte minute. Et parce que les bocaux de conserve LEIFHEIT sont joliment décorés et ont une forme judicieuse, vos conserves en paraîtront plus délicieuses.

So zergehen Marmeladen und Gelees auf der Zunge.

Nur mit der optimalen Mischung fruchtet's richtig:

Je nach Gelierzucker brauchen Sie 1 Teil Zucker zu 1, 2 oder 2 1/2 Teilen Frucht. Je weniger Zucker, umso weniger Kalorien und mehr Fruchtgeschmack.

Machen Sie die Gelierprobe auf's Exempel:

Heiße Fruchtmasse tropfenweise auf einen kalten Teller geben. Nach Erkalten darf sie auch bei schräg gehaltenem Teller nicht weglaufen.

Je schneller, desto besser:

Heiße Fruchtmasse immer sofort ins Glas füllen. Dabei unbedingt auf sauberen Glasrand achten.

Noch ein Tip: Mit dem LEIFHEIT-Schreiber ...

... lassen sich die Deckel Ihrer Gläser im Handumdrehen beschriften. So finden Sie auf Anhieb Ihre Lieblings-Marmelade.



Alleen met een optimaal mengsel wordt het echt fruitig

Afhankelijk van de gebruikte geleisuiker heeft u een deel suiker op 1, 2 of 2 1/2 delen vruchten nodig. Minder suiker betekent minder calorieën en meer fruitsmaak.

Hoe kunt u testen of de gelei voldoende gedikt is:

Hete fruitmassa op een koud bord laten druppelen. Als de massa afgekoeld is, mag ze ook als u het bord schuin houdt, niet meer uitlopen.

Hoe sneller des te beter:

Hete fruitmassa altijd direct in de pot gieten. Hierbij erop letten, dat de rand van de pot schoon blijft.

Nog een tip: Met de LEIFHEIT pen ...

... kunt u op de deksels van uw potten makkelijk schrijven. Zo vindt u meteen uw favoriete jam.

Seule une bonne préparation permet une confiture goûteuse

Pour 2 kg de fruits il faut 1 kg de sucre. Si vous utilisez de la pectine vous pouvez diminuer la quantité de sucre et la durée de cuisson. Moins vous mettez de sucre et plus votre confiture sera légère et fruitée.

Faites le test gelée comme indiqué ci-dessous:

Mettez une goutte de jus bouillant sur une assiette froide. Après refroidissement le jus doit rester ferme même en inclinant l'assiette.

Au plus vite, au mieux

Verser immédiatement le jus des fruits chaud dans le bocal. Veillez à ce que le bord reste bien propre.

Une astuce de plus avec le marqueur LEIFHEIT ...

Identifiez vos conserves en un tour de main avec le marqueur LEIFHEIT. D'un simple coup d'œil vous reconnaîtrez vos confitures préférées.



LEIFHEIT

Versüßen Sie sich doch mal das Frühstück.

Rezepte für Marmelade,
Konfitüre und Gelee.

Brombeer-Mandel-Konfitüre

Zutaten für 6 x 1/4l-Gläser:
2 kg Brombeeren · 1 kg Gelierzucker 2:1
150g Mandelblättchen

Brombeeren waschen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Früchte zermusen, Püree mit den ganzen Früchten vermischen und zugedeckt 2 Std. stehen lassen. Masse unter Rühren aufkochen. Sprudelnd kochen lassen – Kochzeit s. Gelierzucker-Packung – und Gelierprobe machen. Mandelblättchen unterrühren, Konfitüre in LEIFHEIT Confitüre Gläser füllen und sofort verschließen.

Pflümli-Mus

Zutaten für 6 x 1/4l-Gläser: 3 kg Pflaumen
600g Gelierzucker · Schale einer Zitrone (unbehandelt) · 2 Stangen Zimt · 1 Sternanis · Etwas Ingwerpulver oder 1/2 TL feingehackter, frischer Ingwer

Pflaumen waschen, abtrocknen und mit LEIFHEIT Entsteiner entsteinen. Mit Mixer zerkleinertes Mus in die Fettpfanne des Backofens füllen und mit den anderen Zutaten vermischen. Bei 175°C 90 Min. einkochen, dabei umrühren. Heiß in LEIFHEIT Confitüre Gläser füllen. Sofort verschließen.

Zwei-Frucht-Marmelade

Zutaten für 6 x 1/4l-Gläser:
750g Rhabarber · 750g Erdbeeren
750g Gelierzucker 2:1 · 8 EL Rum

Rhabarber waschen und abtrocknen. Äußere Fasern entfernen, Stengel in 1 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren waschen

abtrocknen und teilweise zerdrücken. Früchte mit Gelierzucker vermischen, Masse 60 Min. ziehen lassen und unter Rühren aufkochen. Weiter wie im Rezept »Brombeer-Mandel-Konfitüre«, aber statt Mandelblättchen hier Rum unterrühren.

Bramen-amandel-jam

6 x 1/4 liter potten: 2 kg Bramen · 1 kg Geleisuiker · 150g Amandelen in blaadjes

Bramen wassen en laten drogen. Een helft van het fruit tot moes stampen. Moes met de hele vruchten mengen en bedekt twee uren laten staan. Massa aan de kook brengen terwijl u roert. Borrelend laten – kooktijd zoals op de geleisuiker – verpakking is vermeld – en maakt u dan de geleiproef. Amandelbladjes erbij roeren. Jam in LEIFHEIT jampotten geven en direct sluiten.

Pruimenmoes

6 x 1/4 liter potten: 3 kg Pruimen
600g Geleisuiker · Schil van een onbespotten citroen · 2 pijpjes kaneel · 1 stuk steranijs · een klein beetje gemberpoeder

Pruimen wassen, laten drogen en de pitten met een LEIFHEIT ontpitter verwijderen. Het fruit met een mixer tot moes roeren en mengen met de overige benodigdheden. Mengsel in de braadslede van de oven geven. Op 175°C 90 minuten laten inkoken, af en toe roeren. Heet in LEIFHEIT jampotten vullen. Direct sluiten.



Jam van twee vruchten

6 x 1/4 liter potten: 750g Rabarber
750g Aardbeien · 750g Geleisuiker (2:1)
8 EL Rum

Rabarber wassen en laten drogen. De buinste draadjes verwijderen, steel in 1 cm lange stukjes snijden. Aardbeien wassen en laten drogen en een gedeelte tot moes drukken. Het fruit met geleisuiker mengen. Massa 60 minuten laten trekken en opkoken terwijl u roert. Verder als bij het recept van de bramen – amandel – jam, behalve dat u in plaats van de amandelbladjes nu de rum erbij roert.

Confiture de mûres et d'amandes effilées

Pour 6 bocaux 1/4l: 2 kg de mûres · 1 kg de sucre gel · 150g d'amandes effilées

Lavez et égouttez les mûres. Réduisez en purée la moitié des fruits, mélangez à la moitié des fruits restants et ajoutez le sucre. Couvrir et laisser reposer 2 h. Laissez réduire la purée à feu doux, puis portez à ébullition. Voir le temps de cuisson sur

l'emballage du sucre et faire le test gelée. Ajoutez les amandes effilées à la préparation et mélangez bien. Versez la confiture chaude dans les bocaux LEIFHEIT et fermez immédiatement le couvercle.

Confiture de prunes

Pour 6 bocaux 1/4l: 3 kg de prunes
600g de sucre gel · le zeste d'un citron
2 bâtonnets de cannelle · 1 étoile d'anis
un peu de gingembre en poudre

Lavez, égouttez les prunes et dénoyotez les avec le dénoyoteur prunes/mirabelles LEIFHEIT. Mixez les fruits, mettez dans un récipient préalablement beurré et ajoutez les autres ingrédients. Mettez au four à 175°C et laissez réduire pendant 90 mn en remuant de temps en temps. Versez la confiture chaude dans les bocaux LEIFHEIT et fermez immédiatement le couvercle.

Confiture aux deux fruits

Pour 6 bocaux 1/4l: 750g de rhubarbe
750g de fraises · 750g de sucre gel
8 cuillères à soupe de rhum



LEIFHEIT

Rezepte für Marmelade, Konfitüre und Gelee.

Begehrtes aus aller Beeren Länder.

Lavez, égouttez, et coupez la rhubarbe en lamelles d'environ 1 cm. Ensuite lavez, nettoyez, et laissez égoutter les fraises puis écrasez les en purée. Mélangez ensuite les fruits avec le sucre et laissez tirer le jus pendant 1 h. Mettez le tout sur le feu et laissez réduire pendant 1 h. Pour la suite de la recette procéder de la même manière que pour la confiture de mûres-amandes, mais au lieu d'incorporer des amandes, ajoutez le rhum.

British Lemon-Orange-Marmelade

Zutaten für 6 x 1/4l-Gläser:
10 Saftorangen · 5 Zitronen (ergibt zusammen etwa 1 l Saft) · 1250 g Gelierzucker

Orangen und Zitronen entsaften, Saft mit Gelierzucker mischen und unter Rühren aufkochen. Sprudelnd kochen lassen – Kochzeit siehe Gelierzucker-Packung – und Gelierprobe machen. Heiß in LEIFHEIT Confiture Gläser füllen, Gläser sofort verschließen.

Exotic Chutney

Zutaten für 3 x 1/4l-Gläser:
4 reife Mangos · 150 g Zwiebeln
2 Zitronen (unbehandelt) · 0,125 l Apfelmessig · 1 EL dunkler Rum · 175 g brauner Zucker · 1 TL zerstoßene, schwarze Pfefferkörner · 1 Msp. gemahlene Nelken

Ananas schälen und vierteln, Kern entfernen und Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Zitronen auspressen und Zitronen-

schale fein raspeln. Alle Zutaten vermengen und aufkochen. Dabei umrühren. Bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis das Chutney eingedickt ist – circa 20 bis 30 Minuten. Heißes Chutney in LEIFHEIT Einkochgläser füllen und sofort verschließen.

British Lemon-Orange-Marmelade

6 x 1/4 liter potten: 10 Sinasappelen en 5 Citroenen · 1250 g Geleisuiker

Sinasappelen en citroenen uitpersen. Het sap met geleisuiker mengen en koken terwijl u roert. Borrelend laten koken – kooktijd zoals op de geleisuiker-verpakking is vermeld –



en maakt u de geleiproef. Nog heet in LEIFHEIT jampotten vullen, potten direct sluiten.

Exotic Chutney

3 x 1/4 liter potten: 4 rijpe Mango's
150 g uien · 2 onbespoten citroenen
125 ml appelazijn · 1 EL donkere rum
175 g bruine suiker · 1 TL gestampte zwarte peper · 1 Msp. gemalen kruidnagel

Mango schillen en in kwart parten snijden. Pitten verwijderen en het vruchtvlees in kleine stukjes snijden. Uien schillen en in kleine blokjes snijden. Citroen persen en de schil raspeln. Alle ingrediënten mengen en koken terwijl u roert. Bij gemiddelde temperatuur laten koken tot het Chutney begint dik te worden – circa 20 tot 30 minuten. Het hete Chutney in LEIFHEIT potten gieten en direct sluiten.

Confiture anglaise citron-orange

Pour 6 bocalux 1/4l: 10 oranges · 5 citrons
1,250 kg de sucre gel

Pressez les oranges et les citrons. Mélangez le jus de fruits obtenu et ajoutez le sucre. Mettez sur le feu puis portez à ébullition – voir le temps de cuisson sur l'emballage du sucre- et faites le test gelée. Versez la confiture chaude dans les bocaux LEIFHEIT et fermez immédiatement le couvercle.

Confiture exotique

Pour 3 bocalux 1/4l: 4 mangues bien mûres
150 g d'oignons · 2 citrons non traités
125 ml de vinaigre de pommes · 1 cuillère à café de rhum · 175 g de sucre brun
1 cuillère à café rase de poivre noir moulu
1 cuillère à soupe rase de clous de girofles moulus

Epluchez les mangues, les couper en 4, enlever les pépins et les couper en petits dés. Epluchez les oignons et coupez les en petits dés. Pressez les citrons et râpez finement l'écorce. Mélangez tous les ingrédients et mettez sur le feu. Laissez réduire à feu doux environ 20 mn. Versez la confiture chaude dans les bocaux LEIFHEIT et fermez immédiatement le couvercle.

Übrigens: Ein Sommer ist nicht alles.

Recepte für
Marmelade,
Konfitüre
und Gelee.

Oktober – Quitten-Gelee

Zutaten für 6 x 1/4l-
oder 3 x 1/2l-Gläser:
1,5l Saft von Quitten
1500g Gelierzucker · 1 EL feinge-
schnittene Pfefferminzblätter

Quitten waschen, Blüten und Stiele entfer-
nen. In Stücke schneiden und heiß entsaf-
ten. Abgekühlten Saft mit Gelierzucker ver-
mischen und aufkochen. Dabei umrühren.
Sprudelnd kochen lassen – Kochzeit siehe
Gelierzucker-Packung – und Gelierprobe
machen. Pfefferminzblätter in kleine Teile
schneiden und unterrühren. Gelee in
LEIFHEIT Confiture Gläser füllen, sofort
verschließen.

Januar bis März – Ananas-Konfitüre

Zutaten für 6 x 1/4l- oder 3 x 1/2l-Gläser:
1 große Ananas (Fruchtfleisch 1000g)
Saft einer 1/2 Zitrone · 500g Gelierzucker

Ananas schälen, in vier Teile zerlegen und
Kern entfernen. Fruchtfleisch zur Hälfte
pürieren, andere Hälfte in kleine Stücke
schneiden. Fruchtfleisch, gleiche Menge
Gelierzucker und Saft der halben Zitrone
vermengen und zwei Stunden ziehen
lassen. Mischung unter Rühren aufkochen
und sprudelnd kochen lassen – Kochzeit
siehe Gelierzucker-Packung. Nach der
Gelierprobe heiße Konfitüre in LEIFHEIT
Confiture Gläser füllen, sofort verschließen.

LEIFHEIT



Oktober – Kweeappel-gelei

6 x 1/4 liter pot of 3 x 1/2 liter pot:
1 1/2 liter sap van kweeappelen
1500g geleisuiker · 1 EL mintblad

Kweeappelen wassen bloesem en steel
verwijderen. In stukjes snijden en heet
uitpersen. Laten afkoelen. Sap met gelei-
suiker mengen en koken terwijl u roert.
Borrelend laten koken – kooktijd zoals op
de geleisuiker-verpakking is vermeld – en
maakt u de geleiproef. Mintblaadjes in
stukjes snijden en erbij roeren. Gelei nog
heet in LEIFHEIT jampotten vullen, potten
direct sluiten.

Van januari tot maart – ananasjam

6 x 1/4 liter pot of 3 x 1/2 liter pot:
1 grote ananas · 1/2 citroen
500g geleisuiker

Ananas schillen, in vier delen snijden en
pit verwijderen. Van de helft van het
vruchtvlies puree maken, de andere helft
in stukjes snijden. Vruchtvlies, gelijke
hoeveelheid geleisuiker en sap van een
halve citroen mengen en twee uren laten
staan (trekken). Mengsel koken terwijl u
roert en borrelend laten koken – kooktijd
zie verpakking van de geleisuiker.
Na de geleiproef de hete jam in LEIFHEIT
jampotten gieten, direct sluiten.



De mois d'octobre: confiture de coings

Pour 6 bocaux 1/4l ou 3 bocaux 1/2l:
1 1/2 litre de jus de coings · 1,500 kg de
sucre gel · 1 cuillère à café de feuilles de
menthe

Lavez et équeutez les coings. Les couper en
morceaux et laisser cuire les fruits environ
1 h. Mettez les fruits cuits encore chauds
dans un torchon en lin et pressez les pour
obtenir le jus. Faites mijoter le jus, voir le
temps de cuisson sur l'emballage du sucre.
Faites le test gelée. Coupez les feuilles de
menthe en petits morceaux et ajoutez les à
la gelée. Versez la confiture encore chaude
dans le bocaux LEIFHEIT et fermez immé-
diatement le couvercle.

De janvier à mars: confiture d'ananas

Pour 6 bocaux 1/4l ou 3 bocaux 1/2l:
1 grand ananas · 1/2 citron
500g de sucre gel

Pelez l'ananas, coupez le en 4 et enlevez
le «trognon». Réduisez la moitié de l'ana-
nas en purée et coupez l'autre moitié en
petits dés. Mélangez l'ananas, le sucre et
le jus du demi citron et laissez reposer 2 h.
Portez à ébullition tout en remuant et laissez
mijoter, voir le temps de cuisson sur l'em-
ballage du sucre. Après le test gelée, versez
la confiture encore chaude dans les bocaux
et fermez immédiatement le couvercle.

So haben Sie beim Einkochen den Dreh raus.

Am Anfang steht immer die perfekte Vorbereitung:

Obst sorgfältig waschen, schneiden, schälen oder entkernen. Gemüse blanchieren. Gläser und Deckel in heißem Wasser mit Spülmittel spülen, klar nachspülen und auf einem sauberen Tuch abtropfen lassen.

Immer schön sauber bleiben:

Zuerst kommt das Einkochgut in die Gläser, dann Aufgußflüssigkeit nachfüllen – maximal bis 2 cm unter den Glasrand. Dabei auf sauberen und trockenen Glasrand achten ... besonders einfach mit dem LEIFHEIT Einfülltrichter.

Einkochen ist gut, Kontrolle ist besser:

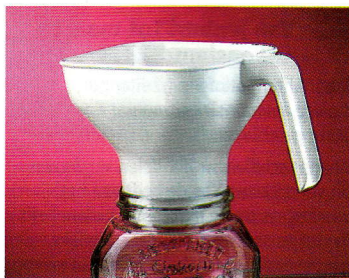
Nach dem Einkochen Gläser auf einem Handtuch abkühlen lassen und Vakuumkontrolle machen. Sind die Deckel leicht nach unten gewölbt? Dann ist das Glas luftdicht verschlossen.

Und mit LEIFHEIT Etiketten ...

... behalten Sie jederzeit den perfekten Überblick in Ihrer Speisekammer.

Aan het begin staat altijd de perfecte voorbereiding

Fruit grondig wassen, schillen, snijden en (of) de pitten verwijderen. Groenten blancheren. Potten en deksels met heet water met afwasmiddel (soda) afwassen, met schoon water naspoeien en op een schone theedoek laten opdrogen.



Altijd alles netjes schoonhouden

Als eerste komt het in te maken goed in de potten, dan de vloeistof bijvullen – maximaal tot 2 cm onder de potrand. Hierbij op een schone en droge potrand letten ... Dit gaat bijzonder makkelijk met de LEIFHEIT afvultrechter.

Inmaken is goed, controle is beter:

Na het inkoken potten op een theedoek laten afkoelen en vacuumcontrole maken. Zijn de deksels iets naar binnen getrokken? Dan is de pot luchtdicht gesloten.

En met LEIFHEIT etiketten ...

... heeft u altijd het perfecte overzicht in uw voorraadkast.

On commence toujours par une bonne préparation

Laver soigneusement les fruits, les couper, les peler et les épépiner. Blanchir les légumes. Bien laver bocaux et couvercles avec du produit vaisselle et rincez soigneusement sous l'eau chaude puis séchez avec un chiffon propre.

Veillez toujours à ce que les bocaux soient bien propres

Il faut verser la préparation dans les bocaux au maximum à 2 cm du bord. Veillez à ce que le bord reste toujours propre, c'est très simple avec l'entonnoir LEIFHEIT.

Contrôlez bien vos conserves

Après la stérilisation posez les bocaux sur un torchon et laissez refroidir. Par légère pression du doigt contrôlez la fermeture du couvercle qui doit s'incurver légèrement vers le bas. Si c'est le cas, vos bocaux sont fermés hermétiquement.

Et les étiquettes ...

... d'un simple coup d'œil reconnaissez vos confitures.



Mit LEIFHEIT haben Sie die Qual der Einkochwahl.



Drei auf einen Streich. Das gibt's nur bei LEIFHEIT.

Äußerst praktisch: Durch die besondere Form passen pro Lage drei Gläser platzsparend in einen normalen Topf oder Schnellkochtopf.

Kurz und gar. Einkochen im Schnellkochtopf.

Einkochen im Schnellkochtopf ist optimal für Aroma, Vitamine und Aussehen des Einkochgutes. Einkochzeiten siehe Seite 16/17. Sie gelten bei Obst ab Garstufe 1 = 1. Ring, bei Gemüse ab Garstufe 2 = 2. Ring. Achtung: Nicht Abdampfen. Alles weitere steht in der Anleitung für Ihren Schnellkochtopf.

Deckel drauf und gut. Einkochen in Topf und Automat.

Wichtig: Gläser immer auf einen Einsatz oder ein gefaltetes Tuch stellen. Einkochzeiten siehe Seite 16/17.

starten, sobald das Wasser sprudelnd kocht.

Schauen Sie mal in die Röhre. Einkochen im Backofen.

Natürlich können Sie mit LEIFHEIT auch im Backofen einkochen. Die Details finden Sie in Ihrer Backofen-Anleitung, die genauen Zeiten auf Seite 16/17. Sie beginnen mit dem Perlen der Flüssigkeit im Glas.

Drie in een klap. Dat is alleen bij LEIFHEIT mogelijk.

Heel handig: vanwege de bijzondere vorm kunnen per laag drie potten in een normale pan of snelkookpan.

Snel en gaar. Inkoken met de snelkookpan.

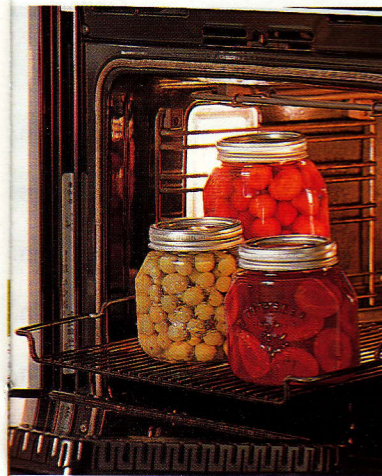
Inkoken in de snelkookpan is optimaal voor het aroma, de vitamines en het uiterlijk van het inkookgoed. Inkooktijden zie pagina 16/17. Hierbij geldt voor fruit gaarstand 1 = 1e ring, voor groenten gaarstand 2 = 2e ring. Let op: Niet de stoom laten ver- (uitdampen). Al het vorige staat in de gebruiksaanleiding voor uw snelkookpan.

Deksel erop en dat is alles. Inkoken in een pan en automatisch.

Belangrijk: Potten altijd op een rooster of een opgevouwen doek zetten. Inkooktijd zie pagina 16/17. U neemt de tijd zodra het water borrelend kookt.

Kijkt u eens in de oven. Inkoken in een oven.

Natuurlijk kunt u met LEIFHEIT ook in een oven inkoken. De details vindt u in de aanleiding van uw oven, de precieze tijden op pagina 16/17. De tijd begint met het paren van de vloeistof in de pot.



Trois d'un coup, cela n'est possible qu'avec LEIFHEIT.

Très pratique: grâce à leur forme judicieuse vous pouvez placer 3 bocaux dans une marmite ou une cocotte minute.

Les conserves en cocotte minute: rapide et astucieuse

Les conserves en cocotte minute sont idéales pour conserver l'arôme, les vitamines et l'aspect des fruits et légumes. Le temps de stérilisation est indiqué page 16 et 17. Utilisez les délais mentionnés sur le tableau selon que ce soient des fruits ou des légumes. Attention: Laissez la cocotte se refroidir et ne l'ouvrez que lorsqu'il n'y a plus de pression. Néanmoins, veuillez vous référer aux indications du fabricant de la cocotte minute.

Mettez le couvercle et c'est parti avec les conserves en stérilisateur!

Important: Les bocaux LEIFHEIT doivent obligatoirement être placés dans un panier métallique ou sur un épais torchon plié. Pour les délais de stérilisation, référez vous au tableau page 16 et 17. Le délai de stérilisation ne commence que lorsque l'eau bout à 100°C.

Les conserves au four

Il est également possible de réaliser vos conserves dans un four traditionnel. Pour de plus amples détails référez vous aux indications du fabricant. Pour les délais de stérilisation référez vous au tableau en page 16 et 17. La stérilisation ne commence que lorsque des bulles apparaissent dans le liquide à l'intérieur des bocaux.

So hat es Ihr Einkochtes am liebsten.

LEIFHEIT			Backofen Oven Four	Schnellkochtopf Snelkookpan Cocotte à Pression	Einkocher/Kochtopf Inmaakketel of normale pan Stérilisateur ou Faitout	
Temperatur Température Temperatuur			175°C	1. Ring 109°C 1e ring 109°C 1 ^{er} ring 109°C	1. Ring 116°C 1e ring 116°C 2 ^e ring 116°C	100°C
Einkochgut Inkookgoed Fruits/Légumes			Einkochzeiten Inmaaktijd Délai			
Pflaumen	Pruimen	Prunes	30 Min.	10 Min.	25 Min.	
Mirabellen	Mirabellen	Mirabelles	30 Min.	10 Min.	25 Min.	
Äpfel	Appelen	Pommes	30 Min.	12 Min.	30 Min.	
Birnen	Peren	Poires	30 Min.	12 Min.	30 Min.	
Kirschen	Kersen	Cerises	30 Min.	8 Min.	20 Min.	
Rharbarber	Rabarber	Rhubarbe	30 Min.	10 Min.	20 Min.	
Bohnen	Bonen	Haricots	90 Min.	30 Min.	90 Min.	
Möhren	Worteljes	Carottes	90 Min.	30 Min.	90 Min.	
Gurken	Komkommer	Cornichons	30 Min.	10 Min.	20 Min.	

Recepte
nach uns
Einkochen!

Glas für Glas hundert Prozent Einkochspaß.



Rhabarber-Kompott

Zutaten für 12 – 14 x 1/4l- oder 7 x 1/2l- Gläser: 2500 g Rhabarber · 500 g Zucker 0,75 l Wasser · einige Rosinen · etwas Zimt

Rhabarberstangen waschen, abtrocknen, eventuell schälen und in kleine Stücke schneiden. Stücke in LEIFHEIT Gläser füllen, einige Rosinen dazwischenstreuen und zusammendrücken. Zucker im Wasser aufkochen, etwas Zimt beifügen und Sirup über die Früchte gießen. Gläser verschließen und bei 100 °C 20 Min. einkochen.

Apfel-Aprikosen-Mus

Zutaten für 6 x 3/4l-Gläser: 2250 g Äpfel · 2250 g Aprikosen 450 g Zucker · 0,75 l Wasser

Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und zerkleinern. Aprikosen blanchieren, schälen, entkern und zerkleinern. Zucker in 0,5 l Wasser auflösen und kurz aufkochen, Fruchtstücke in den Sirup geben und weichkochen. Dabei ständig umrühren. Früchte durch ein Sieb passieren. Mus in LEIFHEIT Einkochgläser geben, Gläser verschließen und bei 100 °C 20 Min. einkochen.

Vanille-Beeren

Zutaten für 12 – 14 1/4l- oder 7 x 1/2l- Gläser: 2250 g Stachelbeeren · 500 g Zucker 1 l Wasser · etwas Vanillezucker

Stachelbeeren sorgfältig waschen, Blüten und Stiele entfernen. Beeren fest in LEIFHEIT Einkochgläser füllen. Zucker in 1 l Wasser auflösen und kurz aufkochen, Vanillezucker in den Sirup geben. Beeren mit dem Sirup ganz bedecken, Gläser verschließen und bei 100 °C 20 Min. einkochen.

Rabarber-compote

12 – 14 1/4 liter pot of 7 x 1/2 liter pot: 2 1/2 kg rabarber · 500 g suiker · 3/4 l water een paar rozijnen · kaneel

Rabarberstelen wassen, afdrogen, eventueel schillen en in stukjes snijden. De stukken in LEIFHEIT potten vullen, een paar gewassen rozijnen ertussen strooien en iets vastdrukken. Suiker met water koken, een iets kaneel toevoegen en de siroop over de vruchten gieten. Potten sluiten en bij 100 °C 20 minuten laten inkoken.



Appel-Aprikosen-Moes

6 x 3/4 liter pot: 2,25 kg appelen · 2,25 kg aprikozen · 450 g suiker · 750 ml water

Appelen wassen, klokhuis verwijderen en klein snijden. Suiker in 1/2 liter water oplossen en even laten koken. Fruitstukjes in het siroop geven en laten koken totdat ze zacht zijn. Blijven roeren. Vruchten zeven. Het moes in LEIFHEIT wekpotten geven. Potten sluiten en bij 100 °C 20 minuten laten inkoken.

Vanille-Bessen

12 – 14 1/4 liter pot of 7 x 1/2 liter pot: 2 1/2 kg kruisbessen · 500 g suiker 1 l water · iets vanillesuiker

Kruisbessen zorgvuldig wassen, bloesem en stelen verwijderen. Bessen dicht op elkaar in LEIFHEIT inmaakpotten vullen.

Suiker in 1 liter water oplossen en even opkoken, vanillesuiker in het siroop geven. Zoveel siroop op de bessen gieten dat ze helemaal bedekt zijn. Potten sluiten en bij 100 °C 20 minuten laten inkoken.

Compote de rhubarbe

Pour 6 bocaux 1/4l; 2,500 g de rhubarbe 500 g de sucre · 3/4 l d'eau · quelques raisins secs · un peu de cannelle moulue

Lavez la rhubarbe, laissez la égoutter, pelez la, puis coupez la en petits morceaux. Répartissez la rhubarbe dans les bocaux LEIFHEIT, y ajouter quelques raisins secs et tassez le tout. Faites cuire le sucre dans l'eau avec un peu de canelle et versez ce siroop sur les fruits. Fermez les bocaux,

lorsque l'eau bout à 100 °C, laissez stériliser pendant 20 mn.

Compote de pommes et d'abricots

Pour 6 bocaux 3/4l; 2,250 kg de pommes 2,250 kg d'abricots · 450 g de sucre 750 ml d'eau

Lavez, ôter les pépins des pommes puis coupez les en morceaux. Blanchissez les abricots, pelez les, enlevez les noyaux et coupez les en morceaux. Mettez le sucre dans 1/2 l d'eau et portez le tout à ébullition. Ajoutez les fruits au sirop et laissez les mollir tout en remuant. Passez la préparation dans une passoire et versez le tout dans les bocaux LEIFHEIT. Fermez les bocaux et lorsque l'eau bout à 100 °C laissez stériliser pendant 20 mn.

Groseilles à maquereau à la vanille

Pour 6 bocaux 3/4l; 2,250 kg de groseilles à maquereau · 500 g de sucre · 1 litre d'eau Sucre vanillé selon goût

Nettoyez et lavez les groseilles. Mettez les groseilles dans les bocaux LEIFHEIT. Portez à ébullition le sucre mélangé avec l'eau et le sucre vanillé. Versez le sirop obtenu sur les fruits. Fermez les bocaux et lorsque l'eau bout à 100 °C laissez stériliser pendant 20 mn.



Rumtopf

Zutaten für 1 x 1 l-Glas: 500g Früchte, vorbereitet gewogen · 250g extra feiner Zucker · 350 ml brauner Rum 54 %ig

Früchte entstielen, waschen, abtrocknen und je nach Sorte schälen, teilen oder entsteinen. Mit Zucker vermischen und zwei Stunden zugedeckt ziehen lassen. Gemisch in große LEIFHEIT Einkochgläser geben und mit 54 %igem Rum übergießen, bis die Früchte vollständig bedeckt sind. Mit einem Löffel einige Male vorsichtig umrühren, Gläser verschließen und kühl und dunkel aufbewahren. Regelmäßig prüfen, ob die Früchte mit Rum bedeckt sind, sonst Rum nachfüllen.

Je nach Jahreszeit wandern so von Juni bis September nacheinander verschiedene Sorten Früchte in den Rumtopf. Nach dem Einlegen der letzten Früchte Rumtopf mindestens vier, besser acht Wochen ruhen lassen.

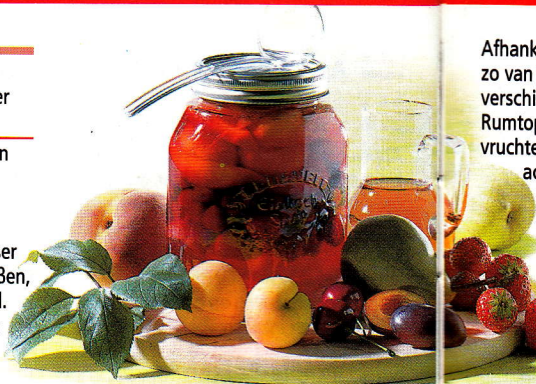
Geistreiche Himbeeren

Zutaten für 1 x 1 l-Glas:
500g Himbeeren · 500g Zucker
100 ml Wasser · 200 ml Himbeergeist

Himbeeren waschen, abtrocknen und in LEIFHEIT Einkochgläser schichten. Wasser erhitzen, Zucker darin auflösen und die abgekühlte Lösung über die Früchte gießen. Himbeergeist dazugeben, Gläser verschließen und einen Monat durchziehen lassen.

Sherry Berries

Zutaten für 1 x 1 l-Glas:
500g Erdbeeren · 250g Zucker · 300 ml Cream Sherry · 50 ml (4 EL) Rum 54 %ig



Erdbeeren waschen und abtrocknen. Blätter entfernen und Erdbeeren mit dem Zucker in LEIFHEIT Einkochgläser schichten. Rum darübergießen, das Ganze mit Sherry auffüllen. Verschließen und 14 Tage ziehen lassen.

Rumtopf

1 x 1 liter pot:
500g fruit · 250g extra fijne suiker · 350g bruine rum 54 %

De stelen van de vruchten verwijderen, wassen, afdrogen en afhankelijk van het soort schillen, delen of ontpitten. Met suiker mengen en twee uur afgedekt laten staan. Mengsel in grote LEIFHEIT inmaakpotten verdelen en rum van 54 % alcoholgehalte erover gieten tot de vruchten helemaal bedekt zijn. Met een lepel een paar keer voorzichtig omroeren. Pot sluiten en koel en donker wegzetten. Regelmatig controleren dat de vruchten volledig met rum bedekt zijn, anders rum toevoegen.

Afhankelijk van het jaargetij komen er zo van juni tot september achterelkaar verschillende soorten vruchten in de Rumtopf. Na het toevoegen van de laatste vruchten de Rumtopf minstens vier, beter acht weken laten rusten (staan).

Frambozen vol esprit

1 x 1 liter pot: 500g frambozen · 500g suiker
100 ml water · 200 ml
Himbeergeist (borrel van frambozen)

Frambozen wassen, drogen en in LEIFHEIT inmaakpotten stapelen. Water verwarmen suiker erin oplossen en af laten koelen. De oplossing over de vruchten gieten. Himbeergeist toevoegen. Potten sluiten en een maand laten doortrekken.

Sherry Berries

1 x 1 liter pot: 500g aardbeien
250g suiker · 300 ml Cream Sherry
50 ml = 4 EL rum 54 %

Aardbeien wassen en drogen. Bladeren en stelen verwijderen en aardbeien met suiker in LEIFHEIT inmaakpotten stapelen. Rum erbij gieten en het geheel met Sherry opvullen. Sluiten en 14 dagen laten rusten.

Fruits marinés au rhum

Pour 1 bocal d'1 litre: 500g de fruits, les avoir préparés · 250g de sucre · 350 ml de rhum

Nettoyez les fruits, lavez les et selon les fruits, les éplucher et les dénoyauter. Ajoutez le sucre et laissez macérer 2 h à couvert. Remplissez à moitié les bocaux avec les fruits et recouvrez complètement avec l'alcool. Mélangez délicatement avec une cuillère, fermez les bocaux et mettez les dans un endroit sombre et frais. Vérifiez régulièrement que l'alcool recouvre les fruits, sinon en rajouter.

Variez les plaisirs tout au long de l'année selon les fruits de saison. Laissez macérer les fruits au minimum 4 semaines, mais il est préférable de les laisser 8 semaines.

Framboises à la liqueur

Pour 6 bocaux 1/4 l ou 3 bocaux 1/2 l: 500g de sucre · 100 ml d'eau · 200 ml de liqueur de framboises

Lavez et séchez les framboises et les mettez dans les bocaux LEIFHEIT sans les remplir. Mettez le sucre dans l'eau et portez le tout à ébullition. Le sirop refroidi, versez le sur les fruits et ajoutez la liqueur. Fermez les bocaux et laissez macérer 1 mois.

Fraises au Cherry

Pour 1 bocal d'1 litre: 500g de fraises
250g de sucre · 300 ml de crème de griottes (Cherry) · 50 ml de rhum

Lavez, nettoyez et séchez les fraises. Mettez les fraises dans les bocaux LEIFHEIT et ajoutez le sucre. Ajoutez le rhum et recouvrez le tout de Cherry. Fermez les bocaux et laissez reposer pendant 14 jours.



Ohne fehlt Ihnen was.

LEIFHEIT Einkochzubehör.



Ideal für große Obstmengen:

Der große LEIFHEIT Pflaumentsteiner entsteint und teilt pro Stunde 15 kg Pflaumen, Zwetschgen oder Mirabellen. Der LEIFHEIT Cherryrmat entkernt pro Stunde 12 kg Kirschen. Beide sind leicht zu reinigen und stehen rutschfest – ohne Anschrauben – auf vier Gummifüßen.

Praktische Helfer für kleine Obstmengen:

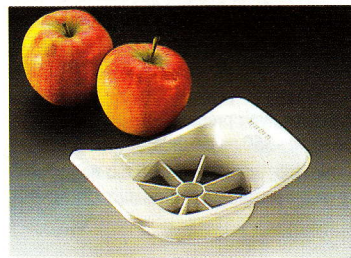
Der LEIFHEIT Apfelteiler teilt Äpfel in acht gleiche Stücke und entkernt gleichzeitig das Kerngehäuse. Der LEIFHEIT Kirschkernner und der kleine Pflaumentsteiner entfernen rasch und sauber Kerne und Steine.

LEIFHEIT Einfülltrichter:

Für einfaches und sauberes Einfüllen – passend für das LEIFHEIT 1/2, 3/4 und 1 Liter Einkochglas. Auch für Tiefkühlbeutel.

LEIFHEIT Etiketten und Schreiber:

Zum Beschriften der Gläser, wasser- und tiefkühlfest. Auch für Polybeutel.



Ideaal voor grote hoeveelheden fruit:

Met de grote LEIFHEIT pruimenontpitter is het mogelijk in een uur van 15 kg pruimen, kwets of mirabellen de pitten te verwijderen. De LEIFHEIT Cherryrmat verwijdert in een uur de pitten van 12 kg kersen. Beide apparaten zijn makkelijk te reinigen en staan vast met behulp van vier rubbervoetjes – vastschroeven is daarom niet noodzakelijk.

Handige helpers voor kleine hoeveelheden fruit:

De LEIFHEIT appeldeler verdeelt appels in acht gelijke stukjes en verwijdert gelijktijdig het klokhuis. De LEIFHEIT kersenontpitter en de kleine pruimenontpitter verwijderen snel en zorgvuldig pitten en stelen.

LEIFHEIT potten om te vullen

Gemakkelijk en accuraat vullen – geschikt voor LEIFHEIT 1/2, 3/4, en 1 liter inmaakpotten. Ook handig voor diepvrieszakken.

LEIFHEIT etiketten en stiften

Geschikt om op potten water- en diepvriesproef te schrijven. Ook voor Polyzakken.

Idéal pour de grandes quantités de fruits:

Le dénoyateur prunes-mirabelles LEIFHEIT dénoyauté 15 kg de fruits par heure que ce soit des prunes ou des mirabelles. Le dénoyateur à cerises Cherryrmat dénoyauté 12 kg de cerises par heure. Ces deux modèles sont simples d'utilisation. Ils ne rayent pas les plans de travail grâce à leurs 4 patins en caoutchouc et se lavent facilement.

Petits utensiles pour petites quantités de fruits

Le tranche évide pommes LEIFHEIT divise la pomme en 8 morceaux et permet en même temps d'enlever le trognon.

Le petit dénoyateur à cerises ou prunes LEIFHEIT permet de dénoyauter vite et bien.

L'entonnoir LEIFHEIT

L'entonnoir LEIFHEIT vous permet un remplissage propre et aisé. Il est utilisable pour des bocaux d'1/2l, de 3/4l ou d'1 litre.

Etiquettes et marqueurs LEIFHEIT

Pour écrire sur vos bocaux. Marqueur indélébile et résistant au froid.



LEIFHEIT