



ÄPFEL FÜR JEDE **GELEGENHEIT**

Jederzeit und ganz fix mit dem geeigneten Teig leckere Apfel-Backwaren zaubern wie z. B. Apfeltarte, Apfelkuchen oder Apfelstrudel.

APFELSTÜCKCHEN DURCH **EINKOCHEN HALTBAR MACHEN**

Äpfel schälen, entkernen und nach Belieben zerkleinern. Die Stückchen in eine Schüssel mit etwas Zitronenwasser geben (bei 1 kg Äpfel zirka 100 ml Wasser mit dem Saft 1/2 Zitrone).

Nun das Ganze umrühren, sodass alle Apfelstückchen benetzt werden. Nach Geschmack Zucker und evtl. Gewürze wie z. B. Zimt, Vanille, Ingwer oder Muskatnuss hinzufügen.

Die Äpfel in Gläser füllen und Deckel drauf. Alles für 30 Minuten bei 90 °C einkochen. Die Einkochzeit startet, wenn das Wasser die Zieltemperatur erreicht hat. Hier geht's zum Rezept:



Auf Vorrat in passenden Gläsern ...

WECK-STURZGLAS 580 ml hoch

Nicht nur zum Stürzen. Das Glas für diverses Füllgut wie zum Beispiel Apfelstückchen



APFELSCHÄLMASCHINE

Schält, schneidet und entkernt!

BRAUNER BIO-ZUCKER

Mit feiner Karamellnote!

500 g, zum Backen, Kochen und Süßen





GRASETIKETTEN oval

Natürlich schön und in jeglicher Hinsicht umweltfreundlich



BÜGELGLAS 'ERMETICO' 200 ml

Die perfekte Größe zum Einlegen und Aufbewahren







SCHNEIDEBRETT mit Auffangschale



BÜGELFLASCHE 250 ml

Nostalgische Optik. Bestens für Hochprozentiges oder auch die



Haltbarmachung von Sirup, Saft und Saucen geeignet

0/9



DIAMANTBEUTEL

42 x 360 mm Ø 79 mm

Kein umständliches Einpacken in Folie mehr!





FLASCHENTRICHTER mit Sieb

Ideal zum Abgießen von Früchten aus

angesetzten Likören, Soßen ...



WEITHALSFLASCHE 500 ml Perfekt für alles Flüssige

Leichtes Abfüllen dank weiter





IE DIE QUITTE BÄNDIGEN?



Wenn das Verarbeiten zur Qual wird ... Geniale Tipps von Steffi exklusiv für Euch! Sie erklärt, wie Ihr

die harte Frucht leicht präpariert



EINKOCH-SET 'DELLA CASA' mit Thermometer Ø 24 cm

Spielend leichtes Einkochen!

Die perfekte Ergänzung zu Euren Töpfen und anderen Kochgefäßen







Wenn der Sommer sich dem Ende neigt, schenkt er uns noch einmal eine reiche Fülle an Früchten und Gemüse wie Apfel, Birnen, Zwetschaen, Quitten, Gurken, Tomaten und vieles mehr ...

Ich hätte da ein paar Ideen für Euch: Wie wäre es zum Bespiel mit Quittengelee, Zwetschgenröster, Tomatenaufstrich oder Spreewälder Senfgurken?

Diese und weitere spannende Rezepte sowie viele Tipps und Tricks zum Haltbarmachen findet Ihr auf meinem YouTube-Kanal, Ich freue mich auf Eure Kommentare und Anregungen, Schaut doch mal bei 'Steffi kocht ein' vorbei. **Eure Steffi**

Artikel und Sets aus meinem Sortiment ...

Einkochen und Haltbarmachen sind meine Lieblingshobbys! Diese habe ich perfektioniert und zu meinem Beruf gemacht. Hierfür habe ich im Laufe der Jahre sinnvolle Artikel entwickelt und produzieren lassen.



INGENIO Nature

Elegant! Inklusive Etikett und Deckel, 12 x 174 ml, 2 x 72 ml





Lieferung ohne Inhalt

PROVENCE 435 ml

Lieblingsglas ... Weite Öffnung, flach und ein Fassungsvermögen, dass sogar Meal Prep draus gelöffelt werden

kann





REINIGUNGSPERLEN 450 Stück

Jede Flasche pikobello sauber! Edelstahlperlen für Problemzonen





* Preis inkl. abgebildetem Verschluss. Viele verschiedene Verschlüsse verfügbar. Alle genannten Preise sind Einzelpreise inkl. MwSt. zzgl. Lieferung. Fortschreibung und Irrtum vorbehalten.

Gewerblicher Kunde? Wir haben attraktive Großhandelskonditionen! gh.glaeserundflaschen.de

glaeserundflaschen.de



Gläser & Flaschen GmbH Bremer Ring 11 14641 Wustermark service@glaeserundflaschen.de

