

Erdbeeren sterilisieren im Steamer

Sterilisierte Erdbeeren lassen sich sehr gut für ein schnelles Birchermüesli oder als Füllung für Rouladen verwenden.

Vorbereitung:

Weck Gläser und Deckel

Gläser und Deckel im Steamer mit dem entsprechenden Hygiene-Programm erhitzen, heiss auswaschen oder in einer Pfanne auskochen.

Gummiringe

Vor Gebrauch im Wasser unter Zugabe von einem Schuss Essig 2-3 Minuten kochen.

Klammern (2 pro Glas)

Zubereitung:

200g Zucker auf einen Liter

Zusammen aufkochen und erkalten lassen.

Wasser

Erdbeeren

Waschen, rüsten und bis zum Glasrand einfüllen (gilt für WECK Gläser).

Sirup über die Erdbeeren giessen, Glas verschliessen und im Steamer bei 85°C, 20-25 Min. dämpfen.

Hinweise:

- Nur gleich grosse Gläser verwenden.
- Die Gläser auf die Lochschale stellen. Darauf achten, dass sich die Gläser nicht gegenseitig berühren.
- Gerätetür während dem Sterilisieren nicht öffnen.
- Gläser nach dem Sterilisieren 30 Minuten im Gerät ruhen lassen oder dort ganz erkalten lassen.
- Klammern erst nach dem kompletten Erkalten entfernen.
- Die Erdbeeren verlieren nach dem Sterilisieren etwas ihre rote Farbe.



Quelle:

Monika Tellenbach, Breiten-Hof