

Selbstgemachte Marmeladen, Konfitüren & Gelees



Diese Grundausstattung an Hilfsmitteln benötigen Sie:

- Schüsseln
- Sieb
- Schneidebrett
- Küchenmesser
- Küchenwaage
- großer Kochtopf
- Rührlöffel
- Kurzzeitmesser
- Schaumkelle
- Schöpfkelle
- Einmachgläser **mit Schraubdeckel (Twist-off®)** z.B. alte Konfitürengläser (Honig- oder Nuss-Nougat-Creme-Gläser sind nicht geeignet)
- gekühlter Teller für die Gelierprobe

Weitere Hilfsmittel:

- Messbecher
- Einfüllring/-trichter

Hinzu kommen dann noch je nach Rezept die passenden **Dr.Oetker Geliermittel und Einmachhelfer** und frische oder tiefgekühlte Früchte bzw. Säfte. In dem **Video „Konfitüre 1x1“** erklärt eine Mitarbeiterin aus der Dr.Oetker Versuchsküche, wie einfach es ist, Marmeladen oder Konfitüren selber zu machen.