

# Grundrezept für gesüßten Fruchtsaft

Leckerer fruchtiger Saft zum Trinken.

etwa 3 Flaschen (je 500 ml)

 gelingt leicht

 bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 l Fruchtsaft selbstgewonnen, z. B.  
von 1800 g Himbeeren, 1500 g  
Brombeeren  
150 - 250 g Zucker  
1 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe

## 1 Vorbereiten Saftgewinnung:

**Dampfentsafter:** Früchte ohne Zucker im Dampfentsafter nach Angaben des Geräteherstellers entsaften. **Schnellkochtopf:** Kleinere Fruchtmengen ohne Zucker mit Hilfe eines Schnellkochtopfes (mit Siebeinsatz und ggf. Saftauffangschale) nach Angaben des Geräteherstellers entsaften. **Sieb:** Früchte je nach Größe klein schneiden, mit etwas Wasser in einem Kochtopf weich kochen. Ein feines Sieb mit einem Tuch, z. B. Leinentuch auslegen. Den Fruchtbrei auf das Tuch geben, den herabtropfenden Saft auffangen. Flaschen und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

## 2 Fruchtsaft kochen:

Von dem gewonnenen Fruchtsaft 1 l abmessen, mit dem Zucker (je nach Süße der Früchte) in einem Kochtopf verrühren und unter Rühren kochen, bis der Zucker gelöst ist. Kochgut evtl. abschäumen. Topf vom Herd nehmen und Einmachhilfe unterrühren.

## 3 Fruchtsaft in Flaschen füllen:

Saft sofort randvoll in vorbereitete Flaschen füllen und mit Deckeln verschließen. Flaschen möglichst 5 Min. auf den Deckel stellen.



## Wie bereite ich Fruchtsaft selbst zu?:

### Tipps aus der Versuchsküche

- Durch das Aufschäumen beim Einfüllen kann sich ein Hohlraum im oberen Flaschenhals bilden. Es ist für die Haltbarkeit wichtig, dass die Flasche sofort nach dem heißen Einfüllen geschlossen wird. Daher die Flasche nicht noch einmal öffnen, um den ggf. entstandenen Hohlraum aufzufüllen.
- Die Flasche sofort nach dem Verschließen 5 Min., z. B. in einer Getränkekiste, auf den Kopf stellen. Eventuell enthaltene Luftblasen werden so im heißen Saft sterilisiert. Damit ist der Saft optimal vor Verderb geschützt.
- Breitere Flaschenöffnungen erleichtern das Einfüllen oder einen Einfülltrichter zur Hilfe nehmen.

