

# INHALT

## 7 Vorwort

### 10 RATGEBER: EINMACHEN

Mit diesen Tipps und dem Zaubertopf an eurer Seite gelingt das Haltbarmachen garantiert

### 14 Marmeladen und Konfitüren

Die beliebtesten Sommerfrüchte kombinieren wir zu köstlichen Fruchtaufstrichen

### 44 Gelees

Ob zum Brunch oder einfach zwischendurch: Diese Gelees aus Fruchtsäften begeistern wirklich jeden

### 58 RATGEBER: GELEES

Feine Gelees ganz einfach gemixt – worauf ihr dabei achten solltet, verraten wir euch hier

### 60 Muse und Kompotte

Diese Kreationen schmecken genauso gut wie von Oma und sind mühelos zubereitet

### 72 RATGEBER: OBST EINKOCHEN

Äpfel, Birnen und Pflaumen verarbeiten: wie ihr den Geschmack der Saison bewahrt

### 74 Säfte, Liköre & mehr

Besondere Tropfen zum Genießen und zum Verschenken – mit und ohne Schwips

### 94 RATGEBER: ENTSAFTEN

So gewinnt ihr euren eigenen Saft mit dem Thermomix® und macht ihn ganz leicht haltbar

## **96 Pikant einmachen**

Würzige Chutneys, aromatische Pestos  
und eingelegtes Gemüse selbst gemixt

## **122 RATGEBER: GEMÜSE EINMACHEN**

Einkochsud herstellen, Gemüse einlegen und  
weitere wichtige Handgriffe: So geht's!

## **124 Pasten**

Nie wieder Brühepulver! Mit diesen hausgemixten  
Pasten würzt ihr jedes Gericht perfekt

## **140 Kurzanleitungen**

## **142 Rezeptregister**

Schneller wiederfinden: alle Rezepte  
des Buchs in einer kompakten Übersicht

## **144 Impressum**