

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: ENTSAFSEN

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 Brühpulver! 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