

Zwei Klassiker im Duett: Die FLOTTE LOTTE[®] von GEFU und das WECK[®]-Glas

Ob Marmeladen, Gelees, Saucen, Chutneys,
Pürees oder Mus – Einmachen ist wieder in!

Und mit der FLOTTE LOTTE[®] von GEFU gelingt
es im Handumdrehen: Verschiedene Passierscheiben
ermöglichen unterschiedlichste Zubereitungs-
und Verarbeitungsmöglichkeiten von Obst
und Gemüse.

Passend zur Einmachzeit präsentiert sich die
FLOTTE LOTTE[®] von GEFU zusammen mit einem
original WECK[®]-Glas. Perfekte Ergebnisse –
auch für Einmach-Laien sind garantiert.

**Mit GEFU wird Einmachen ganz einfach
zur EinWECKkunst!**



Weitere Infos finden
Sie unter www.gefu.com

GEFU[®]
GENIAL GENIESSEN

GEFU ist erhältlich bei:

00045.910.001



**GESCHENK
SPECIAL**

Nur Einmachen oder Einweckkunst?



Mit unserer
FLOTTE LOTTE[®]
passieren, sieben und
pürieren Sie im
Handumdrehen.

Als geschmackvolle
Verpackung
erhalten Sie ein
Original EinWECKglas*
gratis dazu.

*ohne Inhalt

Mit GEFU wird jeder zum Kochkünstler.

Mit GEFU wird jeder zum Kochkünstler.



Apfel-Mangochutney

1 vollreife Mago · 1 Apfel · 1 kleine Zwiebel
1 EL Pflanzenöl · 1 TL Curry · 2 EL Apfelessig
1-2 EL Mango- oder Apfelsaft · Salz und Pfeffer
1/2 TL Chili · Ingwer (walnussgroß) geraspelt

Zubereitung

Die Zwiebel mit dem CUBICO in kleine Würfel schneiden und in Öl anbraten. Mango mit dem Mangoteiler entkernen und in kleine Stücke schneiden. Einen geschälten Apfel mit dem POMO in Spalten teilen und beides zu den Zwiebeln in die Pfanne geben, Chili und Ingwer dazugeben, anschließend mit dem Apfelessig aufgießen.

Die Masse ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, immer wieder umrühren. Mit der FLOTTEN LOTTE® einmal grob durchpassieren. Den Saft dazurühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in WECK®-Gläser füllen.



Erdbeer-Vanille-Marmelade

1 kg frische Erdbeeren · 1 Stg Vanille
1 Pk Obstpektine 3:1 · 350 g Zucker
1/4 l Wasser oder Erdbeersaft

Zubereitung

Die Erdbeeren waschen, das Grün mit dem Tomatenstrunkentferner PICCO entfernen und anschließend halbieren. Aus der Vanilleschote das Mark auskratzen und mit den Erdbeeren und dem Wasser in einen Topf geben. Die Fruchtstückchen mit dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote so lange köcheln lassen, bis die Erdbeeren zerfallen.

Die Erdbeermasse durch die FLOTTE LOTTE® passieren und zusammen mit dem Zucker und den Obstpektinen zurück in den Topf geben. Die Masse mindestens 3 Minuten lang sprudelnd kochen lassen. Die Schote entfernen. Dann die Masse sofort in WECK®-Gläser füllen und den Deckel schließen. Die Gläser für die ersten 5 Minuten auf den Deckel stellen, so wird die Marmelade länger haltbar.