

# Einkochen, auf die "Alte" Art

Beitrag von „Henning“ vom 23. Oktober 2015, 14:27

Zitat von mopedstruppi;247639

Oben im Deckel ist ein Loch ...

....

WIR kochen alles IMMER bei 110 Grad ein.

Wo wohnst Du (wegen den 110°C ohne Druck) ?

Tiefer als 800m unter NN habe ich in meinen Leben noch nicht geschafft, und das war es auch nicht soo gemütlich.

Zum Thema: Zuckerhaltiges und Saures hält sich auch gut, wenn man es nur bei 80°C einkocht. Man muss das nicht totkochen, mir schmeckt es so besser.