

Artikel - Artikeldetail - Druck Stückliste/Rezept

Hier kann ein erfasstes Rezept des Artikels angezeigt bzw. ausgedruckt werden:

Adressen	AR	ER	Angebot	Artikel	Bestellung	Lieferscheine	WE-Lieferschein	Warenbewegungen	Produktion	Kassensystem	Konten/Kassen
Name											
Himbeeren				i	B						
Himbeermarmelade (Rezept)				i	B						
Himbeermarmelade 100g				i	B						
Himbeermarmelade 250g				i	B						
Himbeermarmelade 500g				i	B						

Adressen	AR	ER	Angebot	Artikel	Bestellung	Lieferscheine	WE-Lieferschein	Warenbewegungen	Produktion	Kassensystem	Konten/Kassen	Aufträge	Buchhaltung	Webshop	Mail	SV	ZFS	Stammdaten																	
Himbeermarmelade (Rezept)				Himbeermarmelade 100g	Himbeermarmelade 250g	Himbeermarmelade 500g																													
Name:	Himbeermarmelade (Rezept)																																		
Artikelgruppe:	Produktion																																		
Einheit:	kg																																		
Inhalt:	0,000																																		
Grundeinheit:																																			
Bestandsführung:																																			
Auftrag:																																			
Bemerkung:																																			

Himbeermarmelade (Rezept)

Rezept für 60,00 kg

- 50,00 kg Himbeeren
- 20,00 l Zitronensaft
- 20,00 kg Gelierzucker

Anleitung

Schritt 1

Für die Himbeermarmelade zuerst die Himbeeren verlesen, leicht abspülen, abtropfen und in einen beschichteten Topf geben 30 min

Schritt 2

Die Beeren mit dem Zitronensaft einrühren und aufkochen lassen. Danach den Gelierzucker zufügen. Die Marmelade ca. 3-4 Minuten köcheln lassen und dabei immer rühren. 15 min

Schritt 3

Zum Schluss die Marmelade noch heiß in die ausgespülten und sterile Schraubgläser füllen, sofort mit dem Deckel verschließen und die Gläser für rund 5 Minuten auf den Kopf stellen. 0 min

