Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

**VZS-name**

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

# Warum sollten Beeren einzeln eingefroren werden?

Mon, 08/01/2016 - 09:41

Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren... - im Sommer hat Beerenobst Hochsaison. Wer die Früchte aus dem eigenen Garten auch nach der Erntesaison noch genießen möchte, friert am besten einen kleinen Vorrat ein. Die tiefgekühlten Früchte können dann zu einem späteren Zeitpunkt verwendet werden.
Möchte man damit Kuchen belegen oder Süßspeisen dekorieren, sollten Form und Geschmack der Früchte möglichst gut erhalten bleiben. Dafür werden die Beeren entstielt, vorsichtig gewaschen und gründlich abgetrocknet. Damit sie nicht zusammenklumpen, empfiehlt es sich, die Beeren auf einem Tablett oder in einem anderen flachen Gefäß so zu verteilen, dass sie nicht übereinander liegen, und für etwa vier Stunden in der Gefriertruhe oder im Gefrierfach vorzufrieren. Erst danach werden die gefrorenen Beeren portionsweise in Gefrierbeutel oder Dosen verpackt und in der Gefriertruhe oder im Gefrierfach aufbewahrt. Beerenobst ist tiefgekühlt bis zu 12 Monate haltbar. Wer die Behältnisse mit dem Einfrierdatum beschriftet, behält leichter den Überblick und vermeidet zu lange Lagerzeiten.
Werden Beeren für die Zubereitung von Eis oder Fruchtsoßen verwendet, ist es nicht notwendig, sie einzeln vorzufrieren. Eventuell können die frischen Früchte zu einem Fruchtmus püriert und dieses portionsweise eingefroren werden.

*Medien-Information*
*Bozen, 01.08.2016*