



WIE MACHE ICH MEIN CHUTNEY LÄNGER HALTBAR?

1. Eine Fettpfanne mit Wasser füllen und das Glas gut verschlossen hineinstellen.
2. Pfanne samt Glas auf die unterste Schiene deines Backofens stellen und den Ofen auf circa 170 Grad (Umluft) aufheizen.
3. Wenn die Flüssigkeit im Glas Bläschen bildet, den Ofen ausschalten.
4. Die Gläser für 30 Minuten im geschlossenen Ofen stehen lassen, dann rausnehmen und abkühlen lassen.

Kühl und dunkel gelagert ist dein Chutney circa **3-6 Monate haltbar**.
Geöffnet bitte zeitnah aufbrauchen und im Kühlschrank lagern.

Wichtig: Immer saubere Löffel benutzen, weil sonst leicht Schimmel entsteht.

