

So frieren Sie Obst und Beeren ein

Lebensmittel	Saison	Maximale Lagerzeit	Verpackung	Abtauzeit (pro kg) im Kühlschrank
Äpfel	August - Oktober	12 Monate	Schälen und vierteln. Feste Boxen oder Gefrierbeutel.	7 - 8 Std.
Aprikosen	Juli, August	8 Monate	Halbieren und entsteinen. Mit Zucker oder Zitronensaft beträufeln. Feste Boxen oder Gefrierbeutel.	7 - 8 Std.
Brombeeren	Juli - Oktober	8 - 12 Monate	Stiele entfernen. Unbehandelt oder mit Zucker bestreut einfrieren. Feste Boxen.	7 - 8 Std. Danach sofort verwenden
Erdbeeren	Mai - Juli	10 Monate	Stiele entfernen. Mit Zucker oder Zitronensaft beträufeln. Für Eis pürieren. Feste Boxen.	Ohne Auftauen verwenden
Fruchtsäfte	November - März	4 - 6 Monate	Auspressen und etwas Zucker hinzufügen. Feste Boxen.	7 - 8 Std. Danach sofort verwenden
Heidelbeeren	Juni - September	8 - 12 Monate	Stiele entfernen. Unbehandelt oder mit Zucker bestreut einfrieren. Feste Boxen.	7 - 8 Std. Danach sofort verwenden
Himbeeren	Juni - September	8 - 12 Monate	Stiele entfernen. Unbehandelt einfrieren. Für Eis pürieren. Feste Boxen oder Gefrierbeutel.	7 - 8 Std. Danach sofort verwenden
Johannisbeeren	Juni - August	8 - 12 Monate	Stiele entfernen. Unbehandelt oder mit Zucker bestreut einfrieren. Feste Boxen oder Gefrierbeutel.	7 - 8 Std. Danach sofort verwenden
Kirschen	Juni - August	10 Monate	Stiele entfernen und entsteinen. Unbehandelt einfrieren. Feste Boxen oder Gefrierbeutel.	Ohne Auftauen verwenden
Pfirsiche	Juli - September	10 Monate	1 Min. in kochendes Wasser legen, dann schälen. Halbieren oder vierteln, entsteinen. Für Eis pürieren. Mit Zucker oder Zitronensaft beträufeln. Feste Boxen.	7 - 8 Std. Danach sofort verwenden
Pflaumen	August, September	10 Monate	Entsteinen. Mit Zucker oder Zitronensaft beträufeln. Feste Boxen.	7 - 8 Std. Danach sofort verwenden
Rhabarber	April - Juni	10 Monate	Waschen und leicht schälen. In 3 - 4 cm lange Stücke schneiden. Gefrierbeutel.	Ohne Auftauen verwenden

Quelle: Bauknecht