



### Der Sommer aus dem Glas – Individuelle Einmachgläser gestalten

Einmachen liegt wieder voll im Trend: Mit viel Geduld werden heute wieder Marmeladen und Chutneys eingemacht, sowie Liköre oder Öle angesetzt und in liebevoll verzierte Gläser und Fläschchen abgefüllt.

Damit man auch noch weiß was in den Gläsern steckt, wenn der Sommer längst vorbei ist, haben wir von Personello.com passende Etiketten entworfen, welche ganz einfach auf das Einmachglas geklebt werden können.

So ist nicht nur der Inhalt, sondern auch die Verpackung der Leckereien individuell und einzigartig.



Alle Etiketten gibt' s hier: <http://bit.ly/etiketten2016>



Nicht nur für Einmachgläser eignen sich die Etiketten, auch Fläschchen mit Ölen oder Saucen werden mit den Etiketten zu absoluten Hinguckern!



## **Personellos Lieblings-Marmelade "Rote Beeren Chili"**

### **Zutaten:**

- 1 kg rote Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren)
- 1 frische rote Chilischote
- 1 Zitrone
- 1 Packung Gelierzucker 3:1

### **Und so geht' s:**

Stiele und Grün der Beeren entfernen. Je nach gewünschtem Schärfegrad ein Stück von der Chilischote sehr fein schneiden. Beeren und Chili in einen Topf geben, anschließend Saft der Zitrone und den Gelierzucker hinzugeben. Wer keine oder nicht so viele große Fruchtstücke mag, kann die Masse mit einem Pürierstab zerstückeln. Dann das Ganze langsam erhitzen und je nach gewünschter Konsistenz zwischen 3 und 5 Minuten kochen lassen - dabei permanent umrühren.

Währenddessen die Gläser sterilisieren, z.B. im Ofen zwischen 100 und 120 Grad für ca.10 Minuten 'backen' oder kurz in einem Topf mit Wasser aufkochen. Anschließend kann die Marmelade in die Gläser gefüllt werden - Sofort die Deckel aufschrauben, Gläser umdrehen und auf den Deckel stellen, sodass sich ein Vakuum bilden kann und die Marmelade lange frisch bleibt.

---

Link zur Presse-Mitteilung, sowie hochauflösende Fotos zum Download:

<http://de.personello.com/presse/mitteilungen/muttertag-set.htm>

Gerne unterstützen wir Sie mit weiteren Infos und hochauflösendem Bildmaterial:

#### **Pressekontakt:**

Marie Badem

Tel: 06841 / 979 136

E-Mail: [presse@personello.com](mailto:presse@personello.com)

Internet: [Personello.com/Presse](http://Personello.com/Presse)

### **Über Personello:**

Die Personello GmbH mit Sitz in Homburg/Saar ist seit 2003 ein führender Online-Anbieter von hochwertigen Fotogeschenken. Das Portfolio beinhaltet 70 verschiedene Fotogeschenke, die von den Kunden im Internet selbst gestaltet, und innerhalb von 24 Stunden produziert werden. Das Unternehmen setzt konsequent auf hausinterne Softwareentwicklung und eigene Produktion. Mit 60 Mitarbeitern werden jährlich über 500.000 individuell hergestellte Fotogeschenke produziert.