

## Ribizlis sárgabarack dzsem



Könnyen elkészíthető

### Hozzávalók:

850 g sárgabarack (előkészítve, lemérve)  
400 g ribizli  
500 g cukor  
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1**



### Előkészítés:

A sárgabarackot megmossuk, lecsöpögtetjük, félbe vágjuk, kimagozzuk, és a megadott mennyiséget lemérjük. A ribizlit megmossuk, leszemezzük és lemérjük.

### Elkészítés:

A gyümölcs felét pürésítjük (turmixoljuk), egy főzőedénybe öntjük és hozzáadjuk a maradék gyümölcsöt. A cukorban jól elvegyítjük a dzsemfixet, és a gyümölcshöz adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, továbbra is keverve 3 percig zubogva forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről. Azonnal üvegekbe töltjük, jól lezárjuk és 5 percre fejre állítjuk.

### Tippek:

Főzés után hozzákeverhetünk 50 ml mézes barackpálinkát.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)