

Eper - rebarbara - málna dzsem



Könnyen elkészíthető

(kb. 7 db 200 ml-es üveghez)

Hozzávalók:

600 g (előkészítés után mért) eper
300 g (előkészítés után mért) rebarbara
100 g (előkészítés után mért) málna
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix 1:1**
1150 g cukor

Elkészítés:

Az epret megmossuk, lecsöpögtetjük, szárától megtisztítjuk, kis darabokra vágjuk és lemérünk 600 g-ot. A rebarbarát megmosva, lecsöpögtetve, hámozás nélkül apró darabkákra vagdadjuk, majd 300 g-ot lemérünk. A málnát átválogatjuk és lemérünk 100 g-ot. A gyümölcsöket és a rebarbarát főzőedénybe tesszük. A kimért cukorból 2 evőkanálnyit elvegyítünk a dzsemfixszel, majd a gyümölcsmasszához adjuk. Mindezt alapos keverés közben, magas hőfokon felforraljuk. Amint az egész, folyamatos keverés mellett zubogva forr, hozzáadjuk a többi cukrot. Ekkor, tovább keverve, újra felforraljuk, és állandó keveréssel 1 percig hagyjuk forni. Utána levesszük a tűzhelyről.

Szükség esetén eltávolítjuk a habot, ezután peremig töltjük az előkészített üvegeket, mindegyiket lezárjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

Ez, és még több hasonló recept megtalálható a Grafo Könyvkiadó és Terjesztő Kft. gondozásában megjelent Dr. Oetker - Beőzés című könyvben is.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu

