

## 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 - Befőzés című könyvben is.

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



Recepteket keres, kérdése, észrevétele van?

Dr. Oetker Mesterkonyha · 9241Jánossomorja · [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)

Telefon: 06-40-638-537 · E-mail: [mkonyha@oetker.hu](mailto:mkonyha@oetker.hu)