

## Ribizli-málna dzsem



Könnyen elkészíthető

### Hozzávalók:

600 ml piros ribizlilé (kb. 85 dkg gyümölcsből)  
650 g málna (előkészítve mérjük le)  
2 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**  
500 g cukor  
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1**

### Előkészítés:

A ribizlit megmossuk, lecsöpögtetjük, levet nyerünk belőle, majd 600 ml-t kimérünk. A málnát kiválogatjuk, és 650 g-ot lemérünk.

### Elkészítés:

A ribizlilevet és a málnát egy főző-edénybe helyezzük. A cukrot és a vanillincukrot elkeverjük a dzsemfixszel, majd gyümölcsmasszához adjuk. Kevergetés mellett erős tűzön elforraljuk, állandó keverés mellett 1-3 percig zubogva forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, eltávolítjuk a habot a tetejéről, ezután azonnal üvegekbe töltjük.



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