

Alma-ringlő lekvár



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

500 g alma
500 g ringlő vagy szilva (mindkettőt előkészítve lemérjük)
250 ml almalé (üzletben kapható, lehetőleg 100%-os)
500 g cukor
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Extra 2:1**

Előkészítés:

Az almát megmossuk, lecsöpögtetjük, félbevágjuk, a magházat eltávolítjuk, kis kockákra vágjuk, és 500 g-ot lemérünk. A ringlőt vagy szilvát megmossuk, lecsöpögtetjük, félbevágjuk, kimagozzuk, kis kockákra vágjuk, és 500 g-ot lemérünk. Kimérünk 250 ml almalevet.

Elkészítés:

A gyümölcsök felét pürésítjük (turmixoljuk), egy főzőedénybe öntjük, és hozzáadjuk a maradék gyümölcsöt. A cukorban jól elvegyítjük a Dzsemfixet, és a gyümölcshöz adjuk, majd felöntjük az almalével. 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.

Tipp:

Még különlegesebbé teheti a lekvárt, ha 100 ml almalevet almapálinkával helyettesít. Az alkoholt csak a főzés után adja a lekvárhoz.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu

