

## Fűszeres narancslekvár



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

850 g narancsgerezd (előkészítve lemérjük, kb. 9 narancsnak felel meg)  
400 ml narancslé (4 nagyobb narancs kifacsart leve vagy üzletben kapható narancslé, lehetőleg 100%-os, cukrozatlan)

2 tasak **Dr. Oetker Vanillincukor**

Fél-fél teáskanál őrölt fahéj és szegfűszeg

350 g cukor

1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Szuper 3:1**

Előkészítés:

A narancsot meghámozzuk, a fehér héját is eltávolítjuk, a gerezdeket kivágjuk (a levet közben felfogjuk) és 850 g-ot lemérünk. A narancsokat kifacsarjuk, és 400 ml levet kimérünk.

Elkészítés:

A narancsgerezdeket és a narancslevet egy főzőedénybe helyezzük. A cukorban jól elvegyítjük a dzsemfixet, a vanillincukrot és a fűszereket, 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. Hűlés közben az üvegeket többször megfordítjuk, hogy a narancsdarabokat egyenletesen elosszuk.

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - [www.oetker.hu](http://www.oetker.hu)

