

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 helyezük. A cukorban jól elvegyítjük a dzsemfixet, a vanillincukrot és a fűszereket, és a gyümölcshez 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 2012 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu

