

Narancs-kivi lekvár



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

600 g narancs
600 g kivi
1 tasak **Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1**
4 evőkanál whisky

Előkészítés:

A narancsokat gerezdekre szedjük, a kiviket meghámozzuk, és a megadott mennyiségeket így mérjük ki. A gyümölcsöket feldaraboljuk, és a narancs- mennyiség felét pépesre törjük (esetleg turmixoljuk).

Elkészítés:

A gyümölcsökhöz hozzáadjuk a befőzőcukrot, majd az elegyet állandó keverés mellett erős lángon felforraljuk. Zubogva forni hagyjuk legalább 3 percig, majd a tűzről levesszük. A végén belekeverjük a whiskyt is. Az elkészült lekvárt azonnal jól zárható (lehetőleg csavaros) üvegekbe töltjük, és lezárjuk.



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