

Ananászos eperlekvár



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

500 g eper
500 g konzerv ananász (lecsepegtetve)
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix 1:1**
1,5 tasak **Dr. Oetker Citromsav**
1150 g cukor
3 evőkanál cseresznyepálinka

Előkészítés:

Az epret megmossuk, lecsepegtetjük, szárát leszedjük, és a megadott mennyiséget kimérjük. Hozzáadjuk a lecsepegtetett ananászt és a gyümölcsöket, és egy merülőmixer segítségével pépesre törjük (esetleg turmixoljuk).

Elkészítés:

A kimért cukorból elveszünk 2 evőkanállal, és elkeverjük a dzsemfixszel és a citromsavval. Az elegyet a gyümölcsmasszához adjuk, majd az egészet állandó keverés mellett erős lángon felforraljuk. Ekkor hozzáadjuk a cukor többi részét is, és további állandó keverés mellett legalább 1 percig zubogva forni hagyjuk, majd a tűzről levesszük. A cseresznyepálinkát csak ezután keverjük bele. Az elkészült lekvárt azonnal jól zárható (lehetőleg csavaros) üvegekbe töltjük, és lezárjuk.

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

