

Eper-szilvalekvár



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

500 g eper
500 g szilva
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix 2:1**
500 g cukor
Fél tasak **Dr. Oetker Citromsav**

Előkészítés:

Az epret megmossuk, lecsöpögtetjük, kicsumázzuk, kicsire vágjuk, megmérjük. A szilvát megmossuk, lecsöpögtetjük, megfelezzük, kimagozzuk, kicsire vágjuk, megmérjük.

Elkészítés:

A gyümölcsöket két evőkanál cukorral (a kimért mennyiségből), és a dzsemfixszel összekeverjük. A citromsavat hozzáadjuk. Az elegyet nagy lángon, állandó keverés mellett felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Újra felforraljuk és 1 percig forni hagyjuk. A tűzről levéve üvegekbe töltjük, lezárjuk, és 5 percig fejjel lefelé állni hagyjuk.

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