

## Camparis eperlekvár



Könnyen elkészíthető



Hozzávalók:

1550 g eper  
(előkészítve mérjük le)  
1 narancs reszelt héja  
200 ml Campari  
1 tasak **Dr. Oetker Befőzőcukor Szuper 3:1**

Előkészítés:

Az epret megmossuk, lecsöpögtetjük, szárát leválasztjuk, apróra vágjuk, és 1550 g-ot lemérünk. A narancsot megmossuk, szárazra töröljük, és a héját lereszeljük. Kimérünk 200 ml Camparit.

Elkészítés:

A gyümölcsöt, a narancshéjat és a Camparit egy főzőedényben jól elkeverjük a befőzőcukorral. Az elegyet állandó keverés mellett erős lángon felforraljuk. Zubogva forni hagyjuk legalább 3 percig, majd a tűzről levesszük. Ha, szükséges, eltávolítjuk a habot a tetejéről. Azonnal peremig töltjük az előkészített (lehetőleg csavaros) üvegeket, majd legalább 5 percre állítjuk.

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