

Bolondos meggybefőtt



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

4 kg magozott meggy (előkészítve mérjük le)
600 g cukor
750 ml víz
500 ml narancslé (100%-os, gyümölcshús nélküli)
250 ml rum
1 tasak **Dr. Oetker Befőtt tartósító**

Előkészítés:

A gyümölcsöt megmossuk, lecsöpögtetjük, kimagozzuk, és 4 kg-ot lemérünk. Kimérünk 500 ml narancslevet és 250 ml rumot is.

Elkészítés:

A befőtt tartósítót elkeverjük a kimért cukorral, és feloldjuk a vízben, hozzáadjuk a narancslevet, majd egy főzőedényben felforraljuk. Az előkészített gyümölcsöt két részletben a forrásban lévő szirupba tesszük, és újraforrásig főzzük. Végül belekeverjük a rumot. A gyümölcsöt előkészített üvegekbe szedjük, majd a forró szirupot a gyümölcsökre merjük, hogy azokat ellepje. Az üvegeket csavaros fedővel azonnal lezárjuk, majd legalább 5 percre fejre állítjuk. A befőtteket szobahőmérsékleten hagyjuk kihűlni, majd száraz, hűvös helyen tároljuk.

Tippek:

Felbontás után a befőttet hűtőszekrényben tároljuk. Ha gyerekek készítjük a befőttet, az alkoholt megfelelő mennyiségű narancslével is helyettesíthetjük.

A rumot konyakkal is helyettesíthetjük, vagy a meggybefőttet még puncsosabbá tehetjük, ha egy narancs héját is belereszeljük a forró





szirupba. Ügyeljünk rá, hogy csak a sárga héj kerüljön a befőttbe!

© Copyright 2010 by Dr. Oetker Magyarország Élelmiszer Kft. - www.oetker.hu