

Sárgadinnyés eperdzsem



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

1000 g földieper (előkészítve mérjük le)
250 g sárgadinnye
1 tasak **Dr. Oetker Citromsav**
350 g cukor
1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Szuper 3:1**

Előkészítés:

A földiepret a szárától megtisztítjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, apróra vágjuk, és 1000 g-ot kimérünk belőle. A sárgadinnyét felszeleteljük, a héját és a magokat eltávolítjuk, a gyümölcshúst apróra vágjuk, és 250 g-ot kimérünk belőle.

Elkészítés:

A gyümölcsöket egy főzőedénybe tesszük, és a citromsavval összekeverjük. A dzsemfixet két evőkanál cukorral elkeverjük, majd a gyümölcsökhöz adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

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

