

Csupa-barack lekvár



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

500 g őszibarack (előkészítve mérjük le)
500 g sárgabarack (előkészítve mérjük le)
1 tasak **Dr. Oetker Citromsav**
1 tasak **Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1**
3 evőkanál whisky ízlés szerint

Előkészítés:

A gyümölcsöket megmossuk, lecsöpögtetjük, kimagozzuk, apróra vágjuk, és lemérünk belőle 500-500 g-ot.

Elkészítés:

A gyümölcsöket a citromsavval egy főzőedénybe tesszük, és a befőzőcukorral elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ízlés szerint a whisky-t hozzákeverjük, végül levesszük a tűzről. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

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

