

Reggeli erdeigyümölcs dzsem



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

1250 g vegyes erdei gyümölcs (szeder, málna, ribizli, áfonya)
(előkészítve mérjük le)

1 tasak **Dr. Oetker Dzsemfix Szuper 3:1**

350 g cukor (nádcukor, gyümölcscukor, szorbit vagy 25 ml folyékony édesítőszer)

Előkészítés:

A gyümölcsöket óvatosan leöblítjük, és 1250 g-ot kimérünk.

Elkészítés:

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

Tegye még különlegesebbé lekvárját!

Különleges ízt kölcsönözhetünk a lekvárnak, ha 1 evőkanál apróra vágott friss rozsmaringot keverünk a forrásban lévő lekvárhoz.

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

