

Ínyenc sárgabarack lekvár



Könnyen elkészíthető

Hozzávalók:

1100 g sárgabarack (előkészítve mérjük le)
150 ml almalé
1 tasak **Dr. Oetker Befőzőcukor extra 2:1**

Előkészítés:

A gyümölcsöt néhányszor forró vízzel leforrázzuk, majd lehúzzuk a héját, magját eltávolítjuk, negyedeljük, és 1100 g-ot kimérünk.

Elkészítés:

A gyümölcsök felét pürésítjük, majd az egészet egy főzőedénybe tesszük. Az almalevet és a befőzőcukrot a gyümölcshöz adjuk, és jól elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, és 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.

Tegye még izgalmasabbá lekvárját!

Különleges ízt kölcsönözhetünk a lekvárnak, ha az almalé helyett almabort (Cider-t) használunk a dzsem elkészítéséhez.

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

