

# Áfonya-narancs dzsem

Zalai zamatok

kb. 7 üveg ((200 ml-es))



Kis gyakorlat szükséges

up to 60 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

1000 g áfonya (fekete áfonya, előkészítve mérve)

400 ml narancslé (kb. 3-4 db narancsból)

1 tasak Dr. Oetker Bourbon Vaníliás cukor

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1  
350 g cukor

## 1 Előkészítés:

Az áfonyát megmossuk, szemezzük, 1000 g-t kimérünk belőle, majd az egészet botmixerrel pürésítjük. A narancs levét kifacsarjuk és 400 ml-t kimérünk.

## 2 Elkészítés:

Az áfonyát, a bourbon vaníliás cukrot, a narancshéjat, a narancslevet, a dzsemfixet és a kimért cukrot nagy főzőedényben alaposan összekeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet folyamatos keverés mellett további 3 percig fornni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a főzés közben keletkezett habot eltávolítjuk a tetejéről. Az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük és csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üvegeket rögtön megfordítjuk és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.