





Alma-ringlő lekvár

Különleges lekvár az alma és a ringlő ízével

2 üveg ((500 ml-es))

   Könnyen elkészíthető

 up to 80 Min.



Hozzávalók:

A lekvárhoz:

500 g alma
500 g szilva vagy ringlő
(mindkettőt előkészítve lemérjük)
250 ml almalé (üzletben kapható,
lehetőleg 100%-os)
500 g cukor
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

1 Előkészítés:

Az almát megmossuk, lecsöpögtetjük, félbevágjuk, a magházat eltávolítjuk, kis kockákra vágjuk, és 500 g-ot lemérünk. A ringlőt vagy szilvát megmossuk, lecsöpögtetjük, félbevágjuk, kimagozzuk, kis kockákra vágjuk, és 500 g-ot lemérünk. Kimérünk 250 ml almalevet.

2 Elkészítés:

A gyümölcsök felét pürésítjük (turmixoljuk), egy főzőedénybe öntjük, és hozzáadjuk a maradék gyümölcsöt. A cukorban jól elvegyítjük a Dzsemfixet, és a gyümölcshöz adjuk, majd felöntjük az almalevel. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, továbbra is keverve 3 percig zubogva forrni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről. Azonnal üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, és 5 percre fejre állítjuk.

Tip from the Test Kitchen

- Az alkoholt csak a főzés után adja a lekvárhoz.
- Még különlegesebbé teheti a lekvárt, ha 100 ml almalevet almapálinkával helyettesít.