

Alma-szilva lekvár mentával

Alma- és szilvalekvár a menta ízével

kb. 4 üveg ((350 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A lekvárhoz:

600 g alma
600 g szilva
1 kk. koriander
mentalevél aprórávágva
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1
100 g méz
400 g cukor
3 ek. konyak

1 Előkészítés:

A gyümölcsöket megmossuk. Az almát meghámozzuk, magházát eltávolítjuk, a szilvát kimagozzuk, és a megadott mennyiségeket kimérjük. Ekkor feldaraboljuk őket kis darabokra, és a mennyiség felét pépesre törjük (esetleg turmixoljuk).

2 Elkészítés:

A kimért cukorból 2 evőkanálnyit elkeverünk a dzsemfixszel. Az elegyet a zöldfűszerekkel együtt a gyümölcshöz adjuk, majd az egészet állandó keverés mellett erős lángon felforraljuk. Ekkor hozzáadjuk a mézet és a cukor többi részét is, és további állandó keverés mellett legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk, majd a tűzről levesszük. A konyakot csak ezután keverjük bele. Az elkészült lekvárt azonnal jól zárható (lehetőleg csavaros) üvegekbe töltjük és lezárjuk.