

# Almadzsem

## Szabolcsi szüret

kb. 7 üveg ((200 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



### Hozzávalók:

#### Az elkészítéshez:

- 1000 g alma (előkészítve mérve)
- 250 ml 100%-os almalé (tisztá, édesítetlen)
- 1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1
- 350 g cukor
- 1 késhegynyi kardamom (őrölt)

### 1 Előkészítés:

Az almát meghámozzuk, cikkekre vágjuk és 2x500 g-ot kimérünk belőle. Az egyik részt nagyon apróra kockázzuk, majd a másik részt botmixerrel pürésítjük. Kimérünk 250 ml almalevet.

### 2 Elkészítés:

Az almát, az almalevet, a dzsemfixet, a kimért cukrot és a kardamomot egy nagy főzőedényben alaposan összekeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet folyamatos keverés mellett további 3 percig forni 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.



### Variációk:

**Citromízesítésű almadzsemhez** a kész gyümölcsmasszába 1 evőkanál darabolt citromverbénát vagy citromfűvet keverünk.

**Alma-körte dzsemhez** az alma felét körtével helyettesítjük.

**Alma-szilva dzsemhez** 250 g előkészített almát (apróra kockázzuk), 250 g előkészített szilvát (botmixerrel pépesítjük) és 500 ml tiszta almalevet használunk. Végül a gyümölcsmasszába 1 ½ evőkanál friss kakukkfűvet keverünk.

### Figyelmeztetés:

A dzsem tartóssága fűszernövények hozzáadásával rövidül.

