





Almás sütőtökdzsem

Gyümölcsös sütőtök lekvár fahéjjal

kb. 4 üveg ((350 ml-es)

   Könnyen elkészíthető

 up to 60 Min.



Hozzávalók:

A dzsemhez:

500 g sütőtök (előkészítve mérjük le)
500 g alma (előkészítve mérjük le)
200 ml almalé (lehetőség szerint hozzáadott cukor nélküli)
0,5 tk. fahéj (őrölt)
1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1

1 Előkészítés:

A sütőtököt meghámozzuk, magházát eltávolítjuk, majd felkockázzuk, és 500 g-ot kimérünk belőle. Az almát megtisztítjuk, meghámozzuk, felkockázzuk és kimérünk 500 g-ot.

2 Elkészítés:

A tök- és az almakockákat az almalével egy főzőedénybe öntjük, és a befőzőcukorral jól elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva formi hagyjuk. A fahéjat a lekvárhoz keverjük, végül levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Tip from the Test Kitchen

- Figyelem! A fahéj hozzáadásával a dzsem eltarthatósági ideje csökken.
- A tök érettségétől és fajtájától függően a főzési idő akár 10 perccel is megnőhet.