


Balzsamos eperlekvár

Ínycsiklandó epres különlegesség

kb. 4 üveg ((350 ml-es)

 Könnyen elkészíthető

 up to 20 Min.



Hozzávalók:

A lekvárhoz:

1100 g földieper (előkészítve mérjük le)
100 ml fehérbor
50 ml balzsamecet (kb. 4 evőkanál)
500 g cukor
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

1 Előkészítés:

Az epret megmossuk, lecsöpögtetjük, szárát eltávolítjuk, apróra vágjuk, és kimérünk 1100 g-ot.

2 Elkészítés:

A gyümölcsöt és a fehérbort egy főzőedénybe öntjük, jól elkeverjük. A dzsemfixet két evőkanál cukorral elkeverjük, majd a gyümölcshez adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk, hozzákeverjük a balzsamecetet, 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.