


Bársonyos eper-őszibarack lekvár

Az eper és az őszibarack ínycsiklandó kombinációja

kb. 7 üveg ((200 ml-es))

   Könnyen elkészíthető

 up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

600 g eper (előkészítve mérve)

400 g őszibarack (előkészítve mérve)

1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor

Fruktózzal és édesítőszerrel

1 Előkészítés:

Az epret megmossuk, megpucoljuk, és 600 g-t kimérünk belőle. Az őszibarackot megmossuk, kivesszük a magját, és 400 g-t kimérünk belőle. A gyümölcsöket pépesítjük.

2 Elkészítés:

A gyümölcspürét és a befőzőcukrot egy nagy főzőedénybe öntjük, majd 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 habot eltávolítjuk a tetejéről. Az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük. Csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üveget rögtön megfordítjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.