

Birsalmadzsem

Ellenállhatatlan dzsem birsalmából

7 üveg ((200 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A dzsemhez:

900 g birsalma (előkészítve mérjük le)
250 ml víz
350 g alma (előkészítve mérjük le)
5 g Dr. Oetker Citromsav
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1
350 g cukor (vagy gyümölcscukor ill. szorbit)

1 Előkészítés:

A birsalmáról kendővel, szárazon ledörzsöljük a bolyhokat. Megmossuk, lecsöpögtetjük, szárától megtisztítjuk, majd nyolcadokra vágva eltávolítjuk a magokat, és lemérünk 900 g-ot.

2 Elkészítés:

Fedővel letakart edényben felforraljuk a kimért vízzel, és alacsony hőfokon kb. 20 percig főzzük. Ezután pépesítjük, hűlni hagyjuk. Közben a megmosott almát lecsöpögtetjük, elnegyedelve kivágjuk a magházat, apróra daraboljuk, és 350 g-ot lemérünk. A birspürét, almát és a citromsavat főzőedénybe tesszük. A kimért édesítőszerből 2 evőkanálnyit elvegyítünk a dzsemfixszel, majd a gyümölcsökhöz adjuk. Mindezt alapos keverés közben, magas hőfokon felforraljuk. Amint az egész, folyamatos keverés mellett zubogva forr, hozzáadjuk a többi édesítőszert. Ekkor, tovább keverve, újra felforraljuk, és állandó keveréssel 3 percig hagyjuk forni, majd levesszük a tűzhelyről. Szükség esetén eltávolítjuk a habot, majd peremig töltjük az előkészített üvegeket, mindegyiket lezárjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.



Tip from the Test Kitchen

- Ez, és még több hasonló recept megtalálható a Grafo Könyvkiadó és Terjesztő Kft. gondozásában megjelent Dr. Oetker - Befőzés című könyvben is.

