


Bogyós gyümölcslekvár

Erdei séta és gyümölcsvadászat

kb. 6 üveg ((200 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 300 g málna (előkészítve, lemérve)
- 200 g fekete áfonya (előkészítve, lemérve)
- 200 g szeder (előkészítve, lemérve)
- 200 g piros ribizli (előkészítve, lemérve)
- 300 g földieper (előkészítve, lemérve)
- 2 tasak Dr. Oetker Finesse Bourbon vanília aroma
- 1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1
- 500 g cukor

1 Előkészítés:

A gyümölcsöket a száruktól megtisztítjuk, megmossuk apróra vágjuk illetve egy részét pépesítjük.

2 Elkészítés:

A gyümölcsöket egy főzőedénybe tesszük, hozzáadjuk a két tasak Bourbon vaníliát, a dzsemfixet és a kimért cukrot és jól elkeverjük. Állandó kevergetés mellett a masszát nagy lángon forrásba hozzuk, majd továbbra is keverve legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, azonnal előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Tip from the Test Kitchen

- A lekvárt gyorsfagyasztott gyümölcsből is elkészíthetjük.