



# Camparis eperlekvár

Epres különlegesség Camparival

kb. 6 üveg ((200 ml-es))

   Könnyen elkészíthető

 up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### A lekvárhoz:

1550 g földieper (előkészítve mérjük le)

1 db narancs reszelt héja

200 ml Campari

1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Szuper 3:1

## 1 Előkészítés:

Az epret megmossuk, lecsöpögtetjük, szárát leválasztjuk, apróra vágjuk, és 1550 g-ot lemérünk. A narancsot megmossuk, szárazra töröljük, és a héját lereszeljük. Kimérünk 200 ml Camparit.

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsöt, a narancshéjat és a Camparit egy főzőedényben jól elkeverjük a befőzőocukorral. Az elegyet állandó keverés mellett erős lángon felforraljuk. Zubogva forni hagyjuk legalább 3 percig, majd a tűzről levesszük. Ha, szükséges, eltávolítjuk a habot a tetejéről. Azonnal peremig töltjük az előkészített (lehetőleg csavaros) üvegeket, majd legalább 5 percre fejre állítjuk.