


# Diós szeder dzsem

Szeder dzsem dióval és Cherry Brandy-vel

kb. 5 üveg ((200 ml-es)

 Könnyen elkészíthető

 up to 60 Min.



## Hozzávalók:

### A dzsemhez:

1000 g szeder (előkészítve mérjük le)  
150 g dió (előkészítve mérjük le)  
100 ml Cherry Brandy  
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1  
500 g cukor

## 1 Előkészítés:

A szedret óvatosan leöblítjük, felét pürésítjük. 150 g dióbelet kimérünk, majd apróra törjük.

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsöt, a gyümölcspürét, a diót és a sherry-t egy főzőedénybe tesszük. A dzsemfixet két evőkanál cukorral elkeverjük, majd a gyümölcshöz adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra forrásba hozzuk, és legalább 3 percig zubogva fornni hagyjuk. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

### Tip from the Test Kitchen

- A dzsem állagának ellenőrzéséhez, még forrón tegyünk egy tányérra 1-2 evőkanálnyi, majd hagyjuk kihűlni. Ha szilárdabb állagú dzsemet szeretnénk, akkor adjunk 10 gramm Dr. Oetker Citromsavat a többihez, és jól keverjük össze. A citromsav azonban savanyúbbá teszi a dzsemet.
- Fontos! A dió hozzáadásával a dzsem eltarthatósági ideje lerövidül.