


# Eper–multivitamin lekvár

A nyár büszkesége illatos eperrel

kb. 6 üveg ((200 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

700 g földieper (előkészítve mérjük le)

250 ml multivitaminos gyümölcsle (100%-os)

1 tasak Dr. Oetker Finesse Reszelt Citromhéj

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

400 g cukor

## 1 Előkészítés:

Az epret a szárától megtisztítjuk, megmossuk, lecsepegtetjük, apró darabokra vágjuk, és 700 g-ot kimérünk. A gyümölcsleből 250 ml-t kimérünk.

## 2 Elkészítés:

Az epret és a gyümölcslevet egy főzőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a citromhéjat, a dzsemfixet és a kimért cukrot. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd további keverés mellett 3 percig zubogva forni 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

- Fagyasztott eperrel is elkészíthetjük. Felolvasztás, lecsepegtetés után mérjük ki a szükséges mennyiséget.