


Eper-rebarbara-málna dzsem

Különleges eper dzsem rebarbarával és málnával

kb. 7 üveg ((200 ml-es)

 Könnyen elkészíthető

 up to 60 Min.



Hozzávalók:

A dzsemhez:

600 g földieper (előkészítés után mért)
300 g rebarbara (előkészítés után mért)
100 g málna (előkészítés után mért)
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 1:1
1150 g cukor

Az epret megmossuk, lecsöpögtetjük, szárától megtisztítjuk, kis darabokra vágjuk és lemérünk 600 g-ot. A rebarbarát megmosva, lecsöpögtetve, hámozás nélkül apró darabkákra vagdaljuk, majd 300 g-ot lemérünk. A málnát átválogatjuk és lemérünk 100 g-ot. A gyümölcsöket és a rebarbarát főzőedénybe tesszük. A kimért cukorból 2 evőkanálnyit elvegyítünk a dzsemfixszel, majd a gyümölcsmasszához adjuk. Mindezt alapos keverés közben, magas hőfokon felforraljuk. Amint az egész, folyamatos keverés mellett zubogva forr, hozzáadjuk a többi cukrot. Ekkor, tovább keverve, újra felforraljuk, és állandó keveréssel 1 percre hagyjuk forni. Utána levesszük a tűzhelyről. Szükség esetén eltávolítjuk a habot, ezután peremig töltjük az előkészített üvegeket, mindegyiket lezárjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percre 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.