


# Eper-sárgabarack dzsem

Az eper és a sárgabarack páratlan kombinációja

kb. 5 üveg ((200 ml-es)

   Könnyen elkészíthető

 up to 60 Min.



## Hozzávalók:

### A dzsemhez:

650 g földieper (előkészítve mérjük le)  
600 g sárgabarack (előkészítve mérjük le)  
500 g cukor  
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

Az epret megmossuk, lecsöpögtetjük, szárától megtisztítjuk, apróra vágjuk, és 650 g-ot lemérünk. A sárgabarackot megmossuk, lecsöpögtetjük, félbevágjuk, a magját és a szárát eltávolítjuk, és kis darabokra vágva 600 g-ot lemérünk. A gyümölcsöket főzőedénybe tesszük. A kimért cukormennyiségből 2 evőkanálnyit elvegyítünk a dzsemfixszel, majd a gyümölcsmasszához adjuk. 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 percig forni hagyjuk. Utána levesszük a tűzről. Szükség esetén eltávolítjuk a habot a tetejéről, majd peremig töltjük az előkészített üvegeket; mindegyiket lezárjuk és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

### Tip from the Test Kitchen

- Az epret ne folyóvízzel mossuk le, mert a puha szemek a vízszugártól megsérülhetnek, ami léveszteséggel és aromacsökkenéssel jár.