

# Eperlekvár – kevesebb kalóriával

Klasszikus eper lekvár - cukor nélkül

2 üveg ((500 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A lekvárhoz:

900 g földieper (előkészítve mérjük le)

1 db narancs reszelt héja

1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor

Fruktózzal és édesítőszerrel

100 ml feketeribizililé

## 1 Előkészítés:

A földiepret megtisztítjuk, megmossuk, apróra vágjuk, és 900 g-ot kimérünk.

## 2 Elkészítés:

Az epret a gyümölcslével és a reszelt narancshéjjal egy főzőedénybe tesszük, a befőzőcukorral jól elkeverjük, és állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve legalább 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

- Ha a lekvárhoz forrást követően 2 evőkanál apróra vágott friss mentát keverünk különleges zamatot kölcsönözhetünk lekvárunknak. Ínyencek próbálják ki a levendulavirággal fűszerezett eperlekvárt. Ehhez keverjünk 1 mokkáskanál levendulavirágot a felforrt lekvárhoz.