

Eperlekvár mentával

Epres-mentás lekvár reggelihez, tízóraihoz

3 üveg ((500 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

A lekvárhoz:

- 1250 g földieper (előkészített)
- 1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1
- 3 ek. mentalevél (aprított)

Az előkészített gyümölcsöt egy főzőedénybe öntjük, és a befőzőcukorral jól elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve 3 percig zubogva forni hagyjuk. A mentát hozzáadjuk, végül levesszük a tűzről. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejre állítjuk.

Tip from the Test Kitchen

- Hogy megtudja, megfelelő állagú lesz-e a lekvár, még forrón tegyen tányérra 1-2 evőkanálnyit, és hagyja kihűlni. Ha Ön a szilárdabb lekvárt kedveli, adjon a többihez 10 gramm Dr. Oetker Citromsavat, és jól keverje el.
- A lekvár eltarthatósági idejét a menta lerövidítheti.
- A lekvárt felbontást után hűtve tároljuk.