



Fűszeres narancslekvár

Különleges narancslekvár fahéjjal és szegfűszeggel

kb. 6 üveg ((200 ml-es)

   Könnyen elkészíthető

 up to 20 Min.



Hozzávalók:

A lekvárhoz:

850 g narancsgerezd (előkészítve mérjük le, kb. 9 narancsnak felel meg)

400 ml narancslé (4 nagyobb narancs kifacsart leve vagy üzletben kapható narancslé, lehetőleg 100%-os, cukrozatlan)

2 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
0,5 teáskanál fahéj

0,5 teáskanál szegfűszeg

350 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

1 Előkészítés:

A narancsot meghámozzuk, a fehér héját is eltávolítjuk, a gerezdeket kivágjuk (a levet közben felfogjuk) és 850 g-ot lemérünk. A narancsokat kifacsarjuk, és 400 ml levet kimérünk.

2 Elkészítés:

A narancsgerezdeket és a narancslevet egy főzőedénybe helyezzük. A cukorban jól elvegyítjük a dzsemfixet, a vanillincukrot és a fűszereket, és a gyümölcshez adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, továbbra is keverve 3 percig zubogva forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről. Azonnal üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, és 5 percre fejre állítjuk. Hűlés közben az üvegeket többször megfordítjuk, hogy a narancsdarabokat egyenletesen elosszuk.