

# Gyömbéres eperdzsem

Eperdzsem egy csipetnyi gyömbérrel

kb. 6 üveg ((200 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A dzsemhez:

- 1000 g földieper (előkészítve mérjük le)
- 30 g friss gyömbér
- 350 g cukor
- 1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

## 1 Előkészítés:

A földiepret a szárától megtisztítjuk, megmossuk, lecsepegtetjük, apró darabokra vágjuk. Kimérünk 1000 g-ot és pépesítjük. A gyömbért megtisztítjuk, és sajtreszelőn lereszeljük.

## 2 Elkészítés:

A földiepret és a gyömbért egy főzőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a kimért cukrot és a dzsemfixet. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd további keverés mellett 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

- Friss gyömbér helyett használhatunk apróra vágott kandírozott gyömbért is.