



Ínyenc sárgabarack lekvár

Különleges íz világú lekvár sárgabarackból

kb. 4 üveg ((350 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 20 Min.



Hozzávalók:

A lekvárhoz:

1100 g sárgabarack (előkészítve mérjük le)

150 ml almalé

1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Extra 2:1

1 Előkészítés:

A gyümölcsöt néhányszor forró vízzel leforrázzuk, majd lehúzzuk a héját, magját eltávolítjuk, negyedeljük, és 1100g-ot kimérünk.

2 Elkészítés:

A gyümölcsök felét pürésítjük, majd az egészet egy főzőedénybe tesszük. Az almalevet és a befőzőcukrot a gyümölchöz adjuk, és jól elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, és 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

- Tegye még izgalmasabbá lekvárját! Különleges ízt kölcsönözhetünk a lekvárnak, ha az almalé helyett almabort (Cider-t) használunk a dzsem elkészítéséhez.