

# Levendulás baracklekvár

Különleges baracklekvár levendulával

kb. 6 üveg ((200 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### A lekvárhoz:

1200 g sárgabarack (előkészítve mérjük le)

6 teáskanál levendula virág

2 ek. citromlé

350 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

## 1 Előkészítés:

A sárgabarackokat megmossuk, kimagozzuk, 1200 g-ot kimérünk. A levendula virágot megmossuk, szárát eltávolítjuk, és apróra vágjuk.

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsöt, a citromlevet és a levendulát egy főzőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a két evőkanál cukorral elkevert dzsemfixet. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, 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.