

Málna-őszibarack dzsem

Gyümölcsösen frissítő dzsem a vasárnapi reggelihez

kb. 5 üveg ((200 ml-es))



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az őszibarack dzsemhez:

400 g őszibarack (előkészítve mérjük le)

100 ml 100%-os narancslé

0,5 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor

Sztíviával

A málna dzsemhez:

500 g málna (előkészítve mérjük le)

1 tasak Dr. Oetker Finesse

Bourbon vanília aroma

0,5 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor

Sztíviával

1 Előkészítés:

Az őszibarackot megmossuk, a magházat eltávolítjuk, apró kockákra vágjuk, majd 400 g-ot kimérünk, és kb. a felét pépesítjük. A málnát óvatosan leöblítjük, megtisztítjuk, és 500 g-ot kimérünk. A narancsléből 100 ml-t kimérünk.

2 Elkészítés:

Őszibarack dzsem: Az őszibarackot és a narancslevet egy főzőedénybe öntjük, hozzáadjuk a befőzőcukrot, és jól elkeverjük. Az egészet 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 üvegeket félig megtöltjük, majd 15 percig hűlni hagyjuk.

Málna dzsem: A málnát egy főzőedénybe öntjük, hozzáadjuk a Bourbon vanília aromát és a befőzőcukrot, és alaposan elkeverjük. Az egészet 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 elkészült őszibarackdzsem tetejére kanalazzuk. Az üvegeket jól lezárjuk, és hűlni hagyjuk.