

# Málnalekvár szamóccával

Ínycsiklandó málnalekvár a szamóca ízével

kb. 6 üveg ((200 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



## Hozzávalók:

### A lekvárhoz:

700 g málna (előkészítve mérjük le)

500 g szamóca (előkészítve mérjük le)

1 db citrom reszelt héja

350 g cukor (vagy 300 g

gyümölcscukor ill. szorbit vagy 25 ml folyékony édesítőszer)

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

## 1 Előkészítés:

A málnát óvatosan leöblítjük, és kimérünk 700 g-ot. Az epret megmossuk, lecsöpögtetjük, szárát eltávolítjuk, apróra vágjuk, és kimérünk 500 g-ot.

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsöket és a reszelt citrom héját egy főzőedénybe öntjük, jól elkeverjük. A dzsemfixet két evőkanál cukorral elkeverjük, majd a gyümölcshöz adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk, végül levesszük a tűzről. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.