

Meggyzselé

Ínycsiklandó meggyes finomság

kb. 5 üveg ((200 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

A lekvárhoz:

750 ml meggylé (cukormentes)
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1
1 tasak Dr. Oetker Vanillincukor
350 g cukor

1,25 kg meggyet megmosunk, jól lecsöpögtetjük, kimagozzuk, meggylevet készítünk belőle, lemérjük, egy edénybe öntjük. A már kimért cukorból 2 evőkanállal a dzsemfixhez adunk, majd a meggylével elkeverjük. Az elegyet nagy lángon, állandó keverés mellett felforraljuk. Amikor forr, a Vanillincukorral elkevert maradék cukrot az elegyhez adjuk. Újra felforraljuk, 1/2 percig forni hagyjuk, majd a tűzről levesszük. Egyből üvegekbe töltjük, lezárjuk, és 5 percig fejjel lefelé állni hagyjuk.