

# Pezsgős sárgabarack-nektarin lekvár

Frissítő nektarin-sárgabarack lekvár pezsgővel

kb. 8 üveg ((200 ml-es)



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A lekvárhoz:

600 g sárgabarack (előkészítve mérjük le)

600 g nektarin (előkészítve mérjük le)

200 ml pezsgő

300 g cukor

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

## 1 Előkészítés:

A sárgabarackot megmossuk, a magházat eltávolítjuk, apró kockákra vágjuk, és 600 g-ot kimérünk. A nektarint megmossuk, a magházat eltávolítjuk, apró kockákra vágjuk, és 600 g-ot kimérünk. A gyümölcsök kb. felét pépesítjük. A pezsgőből 200 ml-t kimérünk.

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsöket és a pezsgőt egy főzőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a kimért cukrot és a dzsemfixet. Az elegyet 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 üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.