


Piros bogyós gyümölcsössz

Különleges köszöntő bogyós gyümölcsökkel

kb. 8 üveg ((300 ml-es))

   Könnyen elkészíthető

 up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 900 g eper (előkészítve mérve)
- 200 g piros ribizli (előkészítve mérve)
- 400 g meggy (előkészítve mérve)
- 200 g málna (előkészítve mérve)
- 250 g szeder (előkészítve mérve)
- 1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor 3:1

1 Előkészítés:

Az epret megmossuk, megtisztítjuk és 900 g-t kimérünk belőle, majd kb. a felét apróra vágjuk, a többit pépesítjük. A ribizlit megmossuk, a szemeket leszedjük a szárról, és 200 g-t kimérünk belőle. A meggyet megmossuk, kimagozzuk, és 400 g-t kimérünk belőle. A málnát szemezzük, és 200 g-t kimérünk belőle. A szedret szemezzük, a nagyobb szemeket esetleg elfelezzük, és 250 g-t kimérünk belőle.

2 Elkészítés:

A gyümölcsöket a befőzőcukorral egy nagy edényben jól elkeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet folyamatos keverés mellett további 3 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a főzés közben keletkezett habot eltávolítjuk a tetejéről. Az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük és csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üveget rögtön megfordítjuk és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.