

# Sárgabarack dzsem – kevesebb kalóriával

Gyümölcsös sárgabarack dzsem Sztíviás Befőzőcukorral

kb. 5 üveg ((200 ml-es)



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### A lekvárhoz:

1000 g sárgabarack (előkészítve mérjük le)

1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor Sztíviával

## 1 Előkészítés:

A sárgabarackot megmossuk, a magházat eltávolítjuk, és apróra szeleteljük és 1000 g-ot kimérünk. A barack egy részét kb. 200-300g-ot pépesítjük.

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsöt és a befőzőcukrot egy főzőedénybe öntjük és jól elkeverjük. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd továbbra is keverve 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.