

# Sárgabarack-őszibarack lekvár

Üde nyári ínycség

kb. 6 üveg ((200 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



## Hozzávalók:

### Az elkészítéshez:

- 400 g sárgabarack (előkészítve mérjük le)
- 300 g őszibarack (előkészítve mérjük le)
- 200 ml multivitaminos gyümölcslé
- 2 csapott tk. Dr. Oetker Citromsav (10 g)
- 1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1
- 350 g cukor

## 1 Előkészítés:

Az őszibarackot és a sárgabarackot megmossuk, a magházat eltávolítjuk, majd apró kockákra vágjuk. Az őszibarackból 300 g-ot, a sárgabarackból 400 g-ot kimérünk. A multivitamin gyümölcsléből 200 ml-t kimérünk.

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsöket, a gyümölcslét és a citromsavat egy főzőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a kimért cukrot és a dzsemfixet, majd jól elkeverjük. 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.

### Tip from the Test Kitchen

- A főzés után adhatunk 2 evőkanál málnapálinkát is a lekvárhoz.