



# Sárgadinnyés eperdzsem

Eperdzsem a sárgadinnye különleges zamatával

kb. 4 üveg ((350 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 60 Min.



## Hozzávalók:

### A dzsemhez:

- 1000 g földieper (előkészítve mérjük le)
- 250 g sárgadinnye
- 10 g Dr. Oetker Citromsav
- 350 g cukor
- 1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 3:1

## 1 Előkészítés:

A földiepret a szárától megtisztítjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük, apróra vágjuk, és 1000 g-ot kimérünk belőle. A sárgadinnyét felszeleteljük, a héját és a magokat eltávolítjuk, a gyümölcshúst apróra vágjuk, és 250 g-ot kimérünk belőle.

## 2 Elkészítés:

A gyümölcsöket egy főzőedénybe tesszük, és a citromsavval összekeverjük. A dzsemfixet két evőkanál cukorral elkeverjük, majd a gyümölcsökhöz adjuk. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, legalább 3 percig zubogva forrni hagyjuk. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.