

Sütőtöklekvár narancslikőrrel fűszerezve

Különleges sütőtöklekvár narancslikőrrel

kb. 4 üveg ((350 ml-es)

 Könnyen elkészíthető

up to 20 Min.



Hozzávalók:

A lekvárhoz:

600 g sütőtök (előkészítve mérjük le)
200 ml narancslé
10 g Dr. Oetker Citromsav
1 kávéskanál őrölt fahéj
1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 1:1
1000 g cukor
7 ek. narancslikőr (Cointreau)

1 Előkészítés:

A sütőtököt kimagozzuk, meghámozzuk, és apróra vágjuk, vagy nagy lyukú reszelőn lereszeljük.

2 Elkészítés:

A sütőtököt egy főzőedénybe tesszük, hozzáadjuk a narancslevet, az aromát, a citromsavat, a fahéjat, és jól elkeverjük. A dzsemfixet két evőkanál cukorral elkeverjük, majd a gyümölcshez 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 forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Végül hozzákeverjük a narancslikőrt. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.