


Szeder-sárgabarack lekvár

Bámulatos csemege

kb. 5 üveg ((200 ml-es)

 Könnyen elkészíthető

 up to 40 Min.



Hozzávalók:

A szeder lekvárhoz:

500 g szeder (előkészítve mérjük le)

1 csapott tk. Dr. Oetker

Citromsav (5 g)

0,5 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor

Extra 2:1 (250 g)

A sárgabarack lekvárhoz:

500 g sárgabarack (előkészítve mérjük le)

1 csapott tk. Dr. Oetker

Citromsav (5 g)

0,5 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor

Extra 2:1 (250 g)

1 Előkészítés:

A szedret a szárától megtisztítjuk, megmossuk. Kimérünk 500 g-ot és pépesítjük. A sárgabarackot megtisztítjuk, megmossuk, majd apróra vágjuk. Kimérünk 500 g-ot, és pépesítjük.

2 Elkészítés:

Szeder lekvár: A szedret egy főzőedénybe öntjük, hozzáadjuk a kimért citromsavat és a befőzőcukrot, majd jól elkeverjük. Az egészet 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 üvegeket félig megtöltjük, majd 35 percig hűlni hagyjuk.

Sárgabarack lekvár: A sárgabarackot egy főzőedénybe öntjük, hozzáadjuk a kimért citromsavat és a befőzőcukrot, majd jól elkeverjük. Az egészet 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 elkészült szederlekvár tetejére kanalazzuk. Az üvegeket jól lezárjuk, és hűlni hagyjuk. Az üvegeket ezúttal ne állítsuk fejjel lefelé, mert összekeveredik a két réteg.



Tip from the Test Kitchen

- Fagyasztott szederrel is elkészíthetjük. Felolvasztás, lecsepegtetés után mérjük ki a szükséges mennyiséget.

