


Vaníliás áfonyadzsem

Áfonyadzsem a vanília hamisítatlan ízével

kb. 10 üveg ((200 ml-es))

 Könnyen elkészíthető

 up to 60 Min.



Hozzávalók:

A lekvárhoz:

1250 g áfonya
500 ml narancslé
1 tasak Dr. Oetker Bourbon
Vaníliás cukor
1 tasak Dr. Oetker Befőzőcukor
Szuper 3:1

1 Előkészítés:

Az áfonyát megmossuk, lecsöpögtetjük, és kimérjük a megfelelő mennyiséget.

2 Elkészítés:

Az áfonyát a narancslével és a vaníliás cukorral egy nagy főzőedénybe tesszük, és jól elkeverjük a befőzőcukorral. Keverés közben nagylángon forrásba hozzuk, állandó kevergetés mellett legalább 3 percig zubogva forni hagyjuk, majd levesszük a tűzhelyről. Szükség esetén eltávolítjuk a habot a tetejéről, majd peremig töltjük az előkészített üvegeket. Mindegyiket lezárjuk, és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk.

Tip from the Test Kitchen

- Ha még pikánsabbá szeretnénk tenni a dzsemet, akkor 100 ml narancslevet helyettesíthetünk 100 ml rummal. Az alkoholt a főzés után keverjük dzsemhez.