



Zamatos eperlekvár

Jókedv a reggeliző asztal körül

kb. 8 üveg ((200 ml-es))

   Könnyen elkészíthető

 up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

2000 g eper (előkészítve mérve)

700 - 1000 g cukor

Dr. Oetker Pektin

1 - 2 teáskanál Dr. Oetker

Citromsav (kb. 5-10 g)

1 késhegynyi Dr. Oetker

Tartósítószer (tetszés szerint, kb. 1 g)

1 Előkészítés:

Az epret megmossuk, megtisztítjuk, 2 kg-t kimérünk belőle, majd az egészet pépesítjük.

2 Elkészítés:

Az epret, a pektint, a kimért cukrot egy nagy főzőedényben alaposan összekeverjük. Állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk. Forrás után a dzsemet folyamatos keverés mellett további 5 percig forni hagyjuk, majd levesszük a tűzről. Ha szükséges, a habot eltávolítjuk a tetejéről, majd hozzáadjuk a citromsavat (és a tartósítószer, amennyiben hosszabb ideig szeretnénk a lekvárt eltartani). A lekvárt átkeverjük és az előkészített üvegeket azonnal peremig töltjük és csavaros tetővel (twist-off befőttesüveg tető) lezárjuk. Az üveget rögtön megfordítjuk és a tetejére fordítva kb. 5 percig állni hagyjuk. A kész lekvárt száraz, hűvös helyen, a felnyitott vagy tartósítószer nélkül készült lekvárt pedig hűtőszekrényben tároljuk.