

Eper-grapefruit dzsem

Kb. 7 üveg (200 ml-es)



Átlagos

max. 40 perc

**Az elkészítéshez:**

800 g eper (előkészítve mérjük le)

450 g grapefruit szelet
(előkészítve mérjük le)

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

500 g cukor

1 Előkészítés:

Az epret megmossuk, megpucoljuk és 800 g-ot kimérünk, majd az egyik felét pépesítjük, másik felét kis darabokra vágjuk. A grapefruitot meghámozzuk, közben a fehér hártát is eltávolítjuk, és gyümölcshús darabokat egy tálba tesszük, miközben a kicsöpögő levet felfogjuk. A szeleteket finomra vágjuk és a levével együtt 450 g-ot kimérünk.

2 Elkészítés:

Az epret és a grapefruitot a dzsemfixszel és a kimért cukorral egy nagy főzőedényben jól összekeverjük. Magas fokozaton állandó keverés mellett felforraljuk, majd forrás után 3 percig zubogva forni hagyjuk (keverés mellett). Ha szükséges a habot eltávolítjuk. Az előkészített üvegeket peremig töltjük, jól lezárjuk és legalább 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

A Mesterkonyha tippje

- Használhatunk fagyasztott epret is. A gyümölcsöt felolvasztás, lecsepegtetés után mérjük ki.