

Kajszidzsem tisztán és kreatívan

Kb. 7 üveg (200 ml-es)



Könnyű



max. 40 perc

**Az elkészítéshez:**

1250 g kajszibarack (előkészítve mérjük le)

1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix Sárgabarackhoz

350 g cukor

1 Előkészítés:

A kajszibarackot megmossuk, kimagozzuk és kimérjük, majd egyik felét pépesítjük, másik felét apróra vágjuk.

2 Elkészítés:

A kajszibarackot, a dzsemfixet és a cukrot 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 fejre állítjuk.

A Mesterkonyha tippje

- A barackból lekvárt is készíthetünk, ez esetben a kimért mennyiség egészét pépesíteni kell.