

Vegyes gyümölcslekvár



Hozzávalók:

1 kg meggy, 50 dkg csersznye, 50 dkg piros ribiszke, 50 dkg kristálycukor vagy méz, 1 csomag (25 gramm) 2:1 zselésítőszer befőzéshez (dzsemfix)

1. Több kisebb üveget alaposan fertőtlenítünk: forró, mosószeres vízzel kimossuk, alaposan kiöblítjük, majd anélkül, hogy különösebben lecsöpögtetnénk, tepsire rakjuk és kb. 120 °C-os sütőbe tesszük kb. 15 percre.

2. A lehetőleg minél frisebb gyümölcsöt megmossuk, leszárasszuk. A meggyet és a cseresznyét kimagvaljuk, a ribiszkét a fürtről lefejtjük. Mindet egy tálba rakjuk, merülőmixerrel összezúzzuk, majd egy lábasba öntjük. A cukrot rászórjuk - a mézet hozzáadjuk - a zselésítővel együtt.

3. Kevergetve 10 percig főzzük, majd azon forrón a fertőtlenített, kis üvegekbe töltjük, csavaros tetővel szorosan lezárjuk, és 10-15 percre a feje tetejére állítjuk. Ezután megfordítjuk, hűlni hagyjuk, végül száraz, hűvös helyre rakjuk.

Jó tanács

- Készíthetjük az idénynek megfelelően más gyümölcsből is.