



Hozzávalók:

kb. 1,5 kg vadszilva, 50 dkg kristálycukor vagy ennek megfelelő folyékony édesítőszer, 1 csomag (25 gramm) 2:1 zselésítőszer befőzéshez

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 vadszilva augusztus elejétől érik, sok helyütt látható, s bár nem nemesített fajta, az íze mégis nagyon finom. A gyümölcsöt leszárazzuk, megmossuk, majd a cseresznyéhez hasonlóan kimagyaljuk. Visszamérjük, mert a többi hozzávalóhoz viszonyítva 1,25 kilogrammnak kell lennie. Egy lábasba rakjuk, a zselésítőt hozzáadjuk, többször megkeverve fölforraljuk. Ekkor a cukrot rászórjuk, illetve ha folyékony édesítőszerrel dolgozunk, akkor annak a kupakján ki lehet mérni, hogy az adott mennyiségű cukor helyett mennyi édesítőszer kell használni, így ezt adjuk hozzá a gyümölcshöz. Kevergetve 5 percig főzzük.
3. 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 Dr. Oetker Dzsemfix Szuper 3:1 -el is, ebben az esetben kevesebb cukor vagy édesítőszer kell hozzá.
- Készíthetjük egy kicsit fűszeresebbre is: 1 kis darab fahéjat és néhány szegfűszeget 1 deci vízben pár percig főzünk, s ha a felére beforrt, a gyümölcshöz szűrjük.