

Őszibarackbefőtt hagyományosan és cukorbetegnek - készítette Nemeskövi Dénes mesterszakács



Hozzávalók:

4 kg kemény de érett (legyen színe) magvaváló őszibarack, 1,5 liter víz, 45-70 dkg kristálycukor vagy ennek megfelelő főzésálló folyékony édesítőszer, 1 csomag (10 gramm) Haas befőtt tartósító

1. Több befőttes üveget és a hozzá tartozó fedeleket alaposan fertőtlenítjük: 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 barackokat alaposan megmossuk, leszárogatjuk, majd félbevágva kimagvaljuk. Kiskéssel meghámozzuk. Egy tiszta lábasban a vizet a cukorral főlforraljuk. A barackokat belerakjuk - nem kell egyszerre mindet, főzzük inkább két-három részletben, hogy a cukorszirup mindenhol jól érhesse a gyümölcsöt. Amint a barackkal együtt újra forr az egész, a tűzről levesszük, a gyümölcsöt fertőtlenített szűrőlapáttal az előkészített üvegekbe rakjuk. Azonnal lezárjuk.
3. Amikor az összes barack üvegekben van, a szirupot újra főlforraljuk, és elkeverjük benne a befőtt tartósítót. Azon forrón a barackra merjük úgy, hogy a gyümölcsöt teljesen ellepje, és az üvegeket szorosan lezárjuk. Megvárjuk amíg, kihűl, azután már tehetjük is a helyére.