



Meruňkový džem s jablečnou šťávou

asi 4 sklenice



snadná příprava

do 30 minut



Přísady:

Na džem:

1100 g meruňky očištěných a nakrájených na malé kousky
300 ml šťáva jablečná 100%
1 balení Želírovací cukr Super 3:1 Dr. Oetker

- 1 Ve velkém hrnci dobře promícháme meruňky s jablečnou šťávou. Přidáme želírovací cukr. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 2 Na talířek kápneme 1-2 KL právě svařeného džemu. Pokud je po vychladnutí málo tuhý, vmícháme ještě 2 zarovnané KL Kyseliny citrónové Dr.Oetker.
- 3 Případnou pěnu odebereme a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Sklenice uzavřeme, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.

Tip:

- Vůni meruňkového džemu hezky doplní dřev z Vanilkového lusku „Bourbon“ Dr.Oetker, kterou přidáme společně se želírovacím cukrem.

