

# Mirabelkovo-nektarinkový džem

asi 6 sklenic (à 200 ml)



snadná příprava

do 40 minut



## Přísady:

### Přísady:

500 g mirabelek (očištěné a odpeckované)

500 g nektarinky (očištěné a odpeckované)

2 zarovnaná KL Kyselina citrónová Dr. Oetker

1 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker

5 PL rum bílý

- 1 Na přípravu džemu vložíme ovoce do hrnce a pomocí ponorného mixéru ho rozmixujeme. Přidáme Želírovací cukr a dobře promícháme. Za stálého míchání přivedeme do varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut. Nakonec vmícháme rum.
- 2 Odebereme případnou pěnu a ihned plníme do připravených sklenic až po okraj. Uzavřeme víčkem, sklenice obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku.