




Švestkovo-jablečný džem

4 - 5 sklenic (à 200 ml)

   snadná příprava

 do 25 minut



Přísady::

Přísady:

500 g jablek
3 zarovnaná PL citrónová šťáva
500 g švestky
1 balení Želírovací cukr Extra 2:1 Dr. Oetker
2 ks skořice celá
3 PL rum

Ještě potřebujeme:

ponorný mixér
4 - 5 ks sklenice vč. víček

- 1 Jablka omyjeme, oloupeme a pokapeme šťávou z citrónu. Švestky omyjeme a vypeckujeme. Asi 200 g ovoce nakrájíme na malé kousky. Zbytek ovoce rozmixujeme nebo rozemeleme.
- 2 Rozmixovanou směs dáme do většího hrnce, přidáme Extra želírovací cukr a promícháme. Přidáme celou skořici a rum. Vše za stálého míchání přivedeme k varu a důkladně povaříme minimálně 5 minut.
- 3 Uvařený džem zbavený pěny ihned plníme až po okraj do připravených sklenic. Sklenice uzavřeme, obrátíme dnem vzhůru a asi 5 minut necháme stát na víčku (sklenice s klasickými víčky neotáčíme). Pokud nechceme mít ve skleničce džemu celou skořici, vyjmeme ji před plněním.

