

Hozzávalók
4 db fél literes üveghez
4 kg alma
2 db bio citrom
3 rúd fahéj
20 dkg eritrit
50 dkg erdei gyümölcs
vegyesen:
málna, ribizli, áfonya

Az almát héjástul kockázzuk fel és tegyük egy nagy fazékba. A héjban van a sűrítőanyag, mindenképpen hagyjuk rajta! Kezdjük főzni takaréklángon, gyakran kevergetve.

Adjuk hozzá a fahéjrudakat és a citromkarikákat (ezért fontos a vegyszermentes citrom).

Adjuk hozzá az édesítőszert és főzzük sűrűre a lekváralapot (kb. 1,5-2 óra).

Keverjük hozzá a megmosott bogyós gyümölcsöket.

Forralva és kevergetve főzzük további 30 percet a lekvárt.

Szedjük előkészített, hőkezelt üvegekbe.

Almás erdei gyümölcs-

LEKVÁR

10 dkg 15 g ch

ebből 13,5 g
cukor

Kiadja:



Partnereink:

