



Čučoriedkový džem so škoricou

Skvelý džem na každú príležitosť s Pektínom a Kyselinou citrónovou

asi 10 poháre à 200 ml



jednoduchá príprava

do 20 minút



Prísady::

Na džem:

- 1 kg čučoriedky
- 500 g cukor trstinový
- 0,5 balíčky Pektín Dr. Oetker
- 2 KL Kyselina citrónová Dr. Oetker
- 3 ks škorica celá
- 1 KL škorica mletá

- 1 Čučoriedky umyjeme, môžeme pomixovať alebo iba popučíme a vložíme ich do hrnca. Pomaly zohrievame.
- 2 Pol balíčka pektínu zmiešame s 2 PL cukru a 2 KL kyseliny a pridáme k ovociu. Nezabudnite, že pektín pridávame vždy pred cukrom. Za stáleho miešania privedieme do varu a 1 minútu dôkladne povaríme.
- 3 Pridáme zvyšný cukor a opäť privedieme do varu. Pridáme celú aj mletú škoricu. Dôkladne povaríme (min. 5 minút). Škoricu po uvarení džemu vyberieme.
- 4 Horúci džem plníme do pripravených pohárov. Poháre dôkladne uzavrieme a otočíme dnom nahor aspoň na 5 minút.

