

Joanna's Kitchen

Baracklekvár

1. A sárgabarackot megmossuk, felezzük és kimagozzuk.
2. Kimagozva **2 kg sárgabarackra** van szükségünk, amelyet egy nagy főzőlábasba helyezünk.
3. Hozzáadunk **45 dkg barna nádcukrot** és **15 dkg vaníliás barnacukrot**.

TIPP: egy fél liter űrtartalmú üvegben kiváló vaníliás cukor készíthető, ha a barnacukorhoz egy fél rúd vaníliát teszünk. Két hét alatt tökéletes vaníliás cukorrá érik, amely helyettesítje a bolti „mű-ízű” társának. Ha erre nem készültünk előzetesen, a lekvárhoz adjunk fél rúd vaníliát főzés közben, majd a végén távolítsuk el a rudat.

4. A lekvár alapjához adjunk **5 szem szegfűszeget** és **2 rúd fahéjat** (egyenként kb. 7-7 cm-es darabokat).
5. Végezetül **1 mokkáskanál szárított narancshéjat** és **ugyanennyi szárított citromhéjat** adunk az alaphoz.

TIPP: használhatunk friss citrusféléket is, de akkor ügyeljünk, hogy vegyszermentes legyen és alaposan mossuk meg!

6. A lekváralapot keverjük össze, és hagyjuk állni 20 percet.
7. A lekvárt alacsony tűzön, gyakori keverés mellett, 1 órát főzzük.
8. A főzés vége előtt 20 perccel **3 nagy ek mézet** adunk hozzá.

TIPP: én erdei virágmézet használtam, de bármilyen méz megteszi, lehetőleg ne kristályos legyen, bár az is fel fog olvadni.

9. A lekvárt forró vízben elmosogatott, patyolattiszta üvegekbe töltjük.

Megjegyzés:

Mivel ez a lekvár nem tartalmaz semmilyen tartósítószeret, én hűtőben tárolom. Néhány hét alatt elfogy. A fenti mennyiségből 3 nagy üveg lekvár lesz. De aki szeretne belőle nagyobb mennyiséget elrakni, érdemes dunsztolással tartósítani, így tovább eláll.

Jó étvágyat!