



GYEREKBARÁT BARACKLEKVÁR

tutumulti ♥ blog

Kevés cukorral | Egészséges pektinnel | Forrás után 5 perccel kész

HOZZÁVALÓK

- 10 kg sárgabarack
- 2 kg cukor
- 60 g citruspektin (bioboltban kapható, 100%-ban természetes zselésítő anyag)
- 1 citrom leve és héja
- vaníliarúd kikapart magja vagy vaníliakivonat ízlés szerint

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ

- Baracktisztítás | 20 perc
- Főzés | 25 perc
- Üvegekbe töltés | 15 perc
- Elkészítési idő összesen | 60 perc
- Dunsztban töltött idő: 1-2 nap (amíg teljesen ki nem hül)

ELKÉSZÍTÉS

- 01** Az üvegeket mosogatógépben kitisztítjuk. Kibélelünk párnákkal egy ládát vagy dobozt, letakarjuk konyharuhával, és kézközelbe helyezünk még egy konyharuhát és párnákat, amikkel majd gondosan betakarhatjuk az üvegeket.
- 02** A sárgabarackot megmossuk, kimagozzuk, a cukor nagy részével rétegezve nagy fazékba tesszük. Hozzáadjuk a citrom héját és kifacsart levét, valamint a vaníliát. Főzni kezdjük, közben gyakran kevergetjük, mert a cukor miatt leéghet. A tetején képződő habot le kell szedegetni.
- 03** Még forrás előtt a pektint a maradék kis cukorral kikeverjük (azért szükséges a cukor, mert az így nyert nagyobb mennyiség könnyebben szétoszlik a lekvárban). Hozzáadjuk a lekvárhoz, mielőtt még felforrna. Forrás után 5 percig főzzük, ízlés szerint botmixerrel pürésítjük.
- 04** Következik a "dobozolás". Miután megtöltöttük az első üveget, jól rácsavarjuk a kupakot és fejjel lefelé behelyezzük a dunsztba (erre azért van szükség, hogy elpusztuljanak az üvegbe került levegőben tobzódó bacik és ne romoljon meg a lekvár). Egyesével szépen vonulnak a dunsztba, és pár perc fejen állás után talpra lehet őket állítani. Ha mind bekerült, akkor letakarjuk a félretett konyharuhával és beborítjuk a kikészített párnákkal. Pár nap után, amikor teljesen kihültek, hűvös és száraz helyre helyezzük.