

Dżem śliwkowy z rumem

Dżem ze śliwek z rumową nutą na jesienne dni

5 słoików (po 200 ml)

   łatwy

 20 Min.



Składniki:

Składniki:

1000 g śliwek węgierek (bez pestek)

1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera

350 g cukru

50 ml rumu

Sposób przygotowania:

Umyj śliwki. Następnie wypestkuj i pokrój na małe kawałki. Włóż do garnka i dodaj Żelfix, dokładnie wymieszaj i zagotuj mieszając. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Owoce zagotuj i gotuj przez 5 minut ciągle mieszając. Po tym czasie dodaj rum i całość wymieszaj, aż do momentu zniknięcia piany. Gorący dżem nałóż do wyparzonych słoików, szczelnie zamknij pokrywkami i odstaw do góry dnem na ok. 5 minut.