

# Dżem z jabłek i ananasa

Smaczny dżem z jabłkowo-ananasowy

ok. 5 słoików (po 200 ml)



łatwy

20 Min.



## Składniki:

### Składniki:

- 1000 g jabłek
- 350 g ananasów w puszcze (1 puszka)
- 1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
- 1 szczypta Kwasu cytrynowego Dr. Oetkera
- 350 g cukru

## Sposób przygotowania:

Jabłka dokładnie umyj, obierz, wytnij gniazda nasienne i pokrój w kostkę. Ananasa odsącz z zalewy i pokrój na niewielkie cząstki. Owoce przelóż do garnka, dodaj Żelfix i kwas cytrynowy. Dokładnie wymieszaj. Całość zagotuj często mieszając. Następnie dodaj cukier, wymieszaj i gotuj na małym ogniu do miękkości. Dżem nałóż do pełna do wyparzonych słoików, zamknij i ułóż do góry dnem na 5 minut.

### Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Jeżeli jabłka są mało soczyste, do pokrojonych owoców możesz dodać zalewę z ananasów, co podkreśli smak dżemu.