


# Dżem z jabłek i kiwi z Żelfixem

Soczysty smak jabłek z dodatkiem kiwi

ok. 5 słoików (po 200 ml)

 średni

 40 Min.



## Składniki:

### Składniki:

400 g kiwi (obrane ze skórki)  
850 g jabłek (obrane, bez gniazd nasiennych)  
1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera  
350 g cukru

## Sposób przygotowania:

Umyte jabłka obierz ze skórki, usuń gniazda nasienne, zetrzyj na grubsze wiórki, wsyp do garnka. Kiwi obierz i pokrój w drobną kostkę, dołóż do jabłek. Żelfix wsyp do owoców, dokładnie wymieszaj razem i mieszając zagotuj. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 2 - 3 minuty (gdy jabłka są twarde). Gorący dżem nałóż do wypasteryzowanych słoików z przykrywkami typu twist-off i na 5 minut odwróć je do góry dnem.