

Konfitura gruszkowa z Żelfixem

Wyjątkowy smak dojrzałych gruszek i soku jabłkowego z cynamonowym akcentem

ok. 5 słoików (po 200 ml)



20 Min.



Składniki:

Składniki:

1000 g gruszek dojrzałych,
pokrojonych na małe kawałki
250 ml soku jabłkowego (może być z
kartonika)
1 opak. Żelfixu 3:1 Dr. Oetkera
0,5 łyżeczki Kwasu cytrynowego Dr.
Oetkera
0,5 łyżeczki Cynamonu mielonego z
Indonezji Dr. Oetkera
350 g cukru

Sposób przygotowania:

Gruszki umyj, obierz ze skórki, wydrąż gniazda nasienne, drobno pokrój, odważ 1 kg. Do garnka włóż owoce, wsyp Żelfix, kwas cytrynowy, cynamon, wlej 250 ml soku jabłkowego, zagotuj. Następnie dodaj cukier, wymieszaj. Masę doprowadź do wrzenia ciągle mieszając i gotuj 1 - 2 minuty. Gotową konfiturę nałóż do wypasteryzowanych słoików z przykrywkami typu twist-off i na 5 minut odwróć je do góry dnem.