

Jablečný džem se skořicí

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

| | |
|-----------|-----------------------------------|
| 850 g | jablka |
| 150 ml | jablečný džus 100% |
| 1 balíček | kyselina citronová |
| 1 lžička | mletá skořice |
| 5 ks | hřebíček |
| 300 g | Gelfix Klasik 1:1 (Dr. Oetker) |
| 1 kg | cukr |
| 1 dl | tuzemák |



Postup přípravy

Jablka oloupeme, vykrájíme jádřince a nakrájíme na kousky. Ty dáme do hrnce, kde je zalijeme jablečným džusem. Přidáme kyselinu citronovou, koření a přípravek Gelfix smíchaný s trochou cukru. Zamícháme a přivedeme k varu. Po 1 minutě vaření přisypeme zbytek cukru a vaříme dalších 5 minut. Poté odstavíme, vmícháme tuzemák a hotový horký džem naplníme do vymytých sklenic. Uzavřeme je víčkem a obrátíme dnem vzhůru. Necháme takto vychladnout.