

Az én lekvárom

Lekvár gyorsan, stílusosan



azenlekvaram.hu

Nyereményjáték, receptek, tippek,
ingyenesen letölthető alkalmazás és még
sok meglepetés a legfinomabb lekvárokhoz!

KORONÁS
LEKVÁR

Az élet édesen teljes

azenlekvarom.hu

Nyerjen értékes ajándékokat a képregénykészítővel, tervezze meg egyedi lekvárcímkéjét, böngésszen a különleges receptek között, és nézze meg az elkészítésüket a weboldalunkon!



Töltse le alkalmazásunkat iPhone-ra, iPad-re és Androidra ingyenesen az **azenlekvarom.hu** oldalról!



Eper-rózsabors dzsem



Hozzávalók:

- 1,5 kg eper
- 0,5 kg Koronás Befőzőcukor 3:1
- 3 teáskanál egész rózsabors

Elkészítés:

Az összes hozzávalót kimérjük, majd egy lábasban 15 percen át főzzük, közepes lángon. Kifőzött üvegbe adagoljuk, majd lezárjuk.



Fűszeres mandarinlekvár



Hozzávalók:

- 1,5 kg mandarin
- 0,5 kg Koronás Befőzőcukor 2:1
- 3-4 szem szegfűszeg
- 1 db fahéjrúd
- 1 vaníliarúd

Elkészítés:

Meghámozzuk a mandarinokat, majd a fehér részeit is kiszedjük. A gerezdeket két-három darabba vágjuk. A magokat eltávolítjuk.

A gyümölcshúst egy edénybe tesszük, hozzáadjuk a fűszereket és a befőzőcukrot. Lassú lángon állandóan kevergetve elkezdjük főzni, majd forraljuk még tíz percre, és kiszedjük a fűszereket. Üvegekbe töltjük, lezárjuk, és öt percre fejre állítjuk.



Fahéjas banándzsem



Hozzávalók:

- 1 kg banán
- 0,5 kg Koronás Befőzőcukor 2:1
- 1 teáskanál fahéj
- 1 citrom leve

Elkészítés:

A banánokat meghámozzuk, felkarikázzuk. Mielőtt megbarnulna, egy fazékba tesszük az összes többi hozzávalóval, és folyamatos keverés közben kis lángon addig főzzük, míg a banándarabok egészen apróvá

válnak. Ha elkészült a lekvár, kifőzött üvegekbe adagoljuk, majd lezárjuk.



Fügelekvár



Hozzávalók:

1 kg fügehús
0,5 kg Koronás Befőzőcukor 2:1

Elkészítés:

A fügéket megmossuk, felnegyedeljük, majd egy evőkanállal kiszedjük a gyümölcshúst. Az összes hozzávalót kimérjük,

majd egy lábasban 15 percen át főzzük, közepes lángon. Kifőzött üvegbe adagoljuk, majd lezárjuk.

A kész lekvárok megfelelő tárolási hőmérséklete 4-12 °C.

TIPP





Fahéjas szilvalekvár

Hozzávalók:

- 1,5 kg szilva
- 0,5 kg Koronás Befőzőcukor 3:1
- 2 db fahéjrúd
- 1 dl mandulalikőr

Elkészítés:

A szilvákat megmossuk, majd kimagozzuk. Kisebb kockákra vágjuk, hozzáadjuk a fahéjrudakat, majd rászórjuk a befőzőcukrot. Lassú lángon állandóan kevergetve főzzük, míg felforr, de vigyázzunk, mert hamar leéghet! További 12-15

percig főzzük, és utána hozzáöntjük a mandulalikőrt is. Forralunk egyet rajta, majd üvegekbe töltjük. Lezárjuk, és 5 percre fejre fordítjuk.



Sütőtökös chutney

Hozzávalók:

- 1 kg megtisztított sütőtök
- 75 dkg alma
- 1 diónyi friss gyömbér
- 1 db chili paprika
- 1 evőkanál sárga mustármag
- 1 evőkanál fekete mustármag
- 3 db vöröshagyma
- 2 dl almaecet
- 0,5 kg Koronás Befőzőcukor 3:1
- 2 teáskanál só
- 3 dl narancslé
- 2 evőkanál cukrozott narancshéj

Elkészítés:

A meghámozott és kimagozott sütőtököt egy centis kockákra vágjuk, majd egy nagy edénybe tesszük. Hozzáadjuk az ugyancsak meghámozott és kimagozott almát és a feldarabolt vöröshagymát is. Meghámozzuk a gyömbért,

és gyufaszál nagyságú csíkokra vágjuk, majd ezt is beletesszük az edénybe. Beleöntjük a narancslevet, a felcsíkozott cukrozott narancshéjat, a paprikát, a befőzőcukrot és a sót. Hozzáadjuk a fűszereket, és forrástól számított kb. 15 percig főzzük. A még forrásban lévő chutney-t alaposan kimosott és lecsepegtetett üvegekbe töltjük, és azonnal lezárjuk, majd fejjre fordítjuk öt percre.



Marcipános narancsdzsem



Hozzávalók:

25 dkg marcipán
1,3 kg narancsfilé
0,5 kg Koronás Befőzőcukor 3:1

Elkészítés:

A narancsok végeit levágjuk, majd eltávolítjuk a héjukat a fehér hártyával együtt. Egy éles késsel kifilézzük a narancsot. A marcipánt felkockázzuk, és rámérjük a narancsra. Hozzá-

adjuk a befőzőcukrot is, majd feltesszük főni egy lábásba. Közepes lángon 15-20 percig főzzük, vagy amíg a kívánt sűrűséget el nem érjük. Kifőzött üvegbe adagoljuk, majd lezárjuk.

TIPP

Érdemes érett gyümölcsöket választani a lekvárkészítéshez. Ezeknek erősebb a zamatuk, és kevesebb nedvességet tartalmaznak.

Fűszeres céklalekvár



Hozzávalók:

- 50 dkg cékla
- 1 dl vörösborecet
- 4 dl almalé
- 4-5 szem szegfűszeg
- 1 db egész fahéj
- 1 teáskanál őrölt kömény
- 2 db babérlevél
- 1 db alma
- 25 dkg Koronás Befőzőcukor 2:1
- 1 teáskanál só

Elkészítés:

Az egész céklát megfőzzük, lehűtjük, és lehúzzuk a héját. Káposztareszelőn lereszeljük a megtisztított almával együtt, és beletesszük az edénybe. Hozzáöntjük az almalevet, az ecetet, beletesszük a szegfű-

szegyet, a babért, a kettétört fahéjat, az őrölt köménymagot és a sót. Hozzákeverjük a befőzőcukrot, majd feltesszük főni. Állandó kevergetés mellett elkezdjük főzni, majd kis lángon forraljuk még kb. 10 percig, míg a habja el nem tűnik. Üvegekbe töltjük, lezárjuk, majd pár percre fejre állítjuk. Kínálhatjuk hideg sültetekhez, sajtokhoz, túrókrémhez, de nagyon finom füstölt halakhoz is.

A gyümölcsök legyenek frissek, érettek és kemények, de érdemes odafigyelni, hogy ne legyenek túl érettek, hiszen attól a lekvár folyóssá válhat.

TIPP



Áfonya- fehércsokoládé dzsem

Hozzávalók:

75 dkg feketeáfonya
6 dkg fehércsokoládé
25 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1

Elkészítés:

Az áfonyára reszeljük a fehércsokoládét. A fehércsokoládés áfonyára rámérjük a befőzőcukrot, majd egy lábasban 15 percen át főzzük, közepes lángon, folyamatos kevergetés közben. Kifőzött üvegbe adagoljuk, majd lezárjuk.



Rumos ananász chutney



Hozzávalók:

1 kg megtisztított ananász gyümölcshús
0,5 kg Koronás Befőzőcukor 2:1
6 evőkanál barnarum

Elkészítés:

Az ananászok két végét levágjuk, majd talpára állítva a külső héj réteget is levágjuk róla. Ezután négybe vágjuk, és eltávolítjuk a gyümölcs közepén keresztül futó fás részt. Ezután a megmaradt tiszta gyümölcshúst igényünk szerint felkockázzuk.

Az ananász nem fog szétfőni, így akár egész apróra is vágthatjuk. Egy edénybe tesszük a felkockázott ananászt a befőzőcukorral,

és folyamatos keverés mellett, kb. 30 percen át forraljuk magas hőfokon. Mikor már kezd besűrűsödni, hozzáadjuk a rumot, és még egyszer átforraljuk.

Ha elkészült a chutney, kifőzött üvegekbe adagoljuk, majd lezárjuk.



Vaníliaás körte chutney



Hozzávalók:

1 kg körte
0,5 kg Koronás Befőzőcukor 2:1
3 db rúd vanília

Elkészítés:

A körtét meghámozzuk, kivágjuk a magházukat, majd 3x3 mm-es kockákra aprítjuk. Egy edénybe tesszük a felkockázott körtét, a befőzőcukrot és a

félbevágott vanília rudakat. Kb. 15 percen át főzzük. Ha elkészült a chutney, kifőzött üvegekbe adagoljuk akár a vanília rúddal együtt, majd lezárjuk.

TIPP

A körtés vagy ananászos chutney-t sütemények vagy egyes húsételek mellé is kínálhatjuk. Bármelyiket is választjuk, garantáltan különlegessé teszi a finomságokat!

Rozmaringos málnalekvár



Hozzávalók:

1 kg málna
40 db nagy rozmaringlevél
0,5 kg Koronás Befőzőcukor 2:1

Elkészítés:

A rozmaring leveleit felaprítjuk, majd a málnához keverjük.

A rozmaringos málnát egy fazékba tesszük a befőzőcukorral. Kb. 15 perc alatt készre

főzzük közepes hőfokon, folyamatosan kevergetve.

Ha elkészült a lekvár, kifőzött üvegekbe adagoljuk, majd lezárjuk.

A kemény gyümölcsöket robotgéppel vagy turmixban aprítsuk fel, a puhákat vágjuk kis darabokra. A bogyós terméseket villával nyomkodjuk szét. Minél kisebb a gyümölcsdarab, annál rövidebb a főzési idő.

TIPP

Gyümölcsös és ízletes?
Mi sem egyszerűbb!



A Koronás Befőzőcukorral készült lekvárok elkészítése gyors és egyszerű. A rövid főzési időnek köszönhetően a lekvárok megőrzik a gyümölcsök eredeti ízét és vitamintartalmát.



További recepteket, tippet találhatnak az azenlekvarem.hu oldalon.



*Nálunk kincset érnek
az otthon édes pillanatai.*



Legyen Ön is Klubtag,

váltsa vonalkódjait ajándékokra!

www.koronascukorklub.hu