

KORONÁS
LUKOR®


AZ AGRANA MÁRKÁJA



Egyediség
üvegbe zárva

Receptek, tippek lekvárkészítéshez

KORONÁS
UKOR®




AZ AGRANA MÁRKÁJA



#azelenlekvárom

Alkosd meg percek alatt a saját világodat,
úgy lesz igazi azenlekvárom!

koronascukor.hu

 [koronascukor](https://www.facebook.com/koronascukor)



HOZZÁVALÓK

- 1,5 kg sárgabarack (mag nélkül)
- 50 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1
- 2 db vaníliarúd kikapart magjai
- 2 cm gyömbér reszelve



A gyömbér egzotikus íze miatt tökéletes ételek és italok ízesítésére. A benne található hatóanyagoknak köszönhetően pedig gyulladáscsökkentő, görcsoldó, köhögéscsillapító hatással is rendelkezik.

Vaníliás-gyömbéres sárgabaracklekvár

ELKÉSZÍTÉS

A barackot megmossuk, kimagozzuk, majd a felét összeturmixoljuk. Elkeverjük a befőzőcukorral, a vaníliával és a reszelt gyömbérrel, majd forrást követően még 3 percig kevergetve főzzük. Az esetlegesen képződött habot eltávolítjuk róla. Steril üvegekbe merjük, majd a tetejüket rátekerve 5 percig fejre állítjuk.

HOZZÁVALÓK

- 1 kg kimagozott szilva
- 50 dkg Koronás Befőzőcukor 2:1
- 10 dkg marcipán
- 1 db narancs reszelt héja és leve



Szilva-marcipánnal- narancssal

ELKÉSZÍTÉS

A szilvákat megmossuk, félbe vágjuk, eltávolítjuk a magokat. A gyümölcsöt összeturmixoljuk, hozzáadjuk a befőzőcukrot, a narancs levét és belereszeljük a marcipánt. Felforraljuk, majd 8-10 percig kevergetve főzzük tovább. A tűzről levéve forrón sterilizált üvegekbe töltjük, lezárjuk és az üvegeket 5 percre fejre állítjuk.



HOZZÁVALÓK

- 1,5 kg ananász
- 50 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1
- 10 levél citromfű



Citromfűes ananászlekvár

ELKÉSZÍTÉS

A gyümölcsöt megtisztítjuk és felkockázzuk és a 2/3-ad részét leturmixoljuk. Hozzákeverjük a befőzőcukrot és főzni kezdjük. A forrástól számítva 5 percig főzzük, a végén hozzákeverjük az apróra vágott citromfűvet. Sterilizált üvegekbe töltjük, az üvegeket fejre állítjuk pár percre és el is készült a lekvárunk.

HOZZÁVALÓK

- 50 dkg tisztított, kockázott sütőtök
- 40 dkg tisztított, kockázott körte
- 20 dkg tisztított, kockázott alma
- 9 ek Koronás Kristálycukor
- 2 cm gyömbér reszelve
- 5 dl narancslé



Tudta?
A sütőtöknek
nem csak húsa és
magja használható
a konyhában, de virága
is, ami megsütve
különleges
csemegének
számít.

Töklekvar almával

ELKÉSZÍTÉS

A cukorból karamellt készítünk, majd ehhez adjuk a felkockázott tököt, a narancslével felöntjük, belereszeljük a gyömbért, majd a tököt félpuhára főzzük. Ezt követően hozzáadjuk a feldarabolt körtét, az almát, puhára főzzük, leturmixeljük, majd fertőtlenített üvegekbe töltjük.



HOZZÁVALÓK

- 75 dkg nektarin
- 75 dkg eper
- 50 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1
- 6-8 levél bazsalikom



Bazsalikomos eper-nektarin lekvár

ELKÉSZÍTÉS

A megtisztított, feldarabolt epret és nektarint a cukorral összekeverjük, belesípkedjük a bazsalikomot. Felfőzzük, majd sterilizált üvegekbe töltjük. A lezárt lekvárokat fejre állítjuk 5 percre, majd visszafordítjuk és hagyjuk kihűlni.

KORONÁS
UKOR®

AZ AGRANA MÁRKÁJA

*Az otthon az a hely,
ahol otthon érzem magam.*

Látogasson el www.koronascukor.hu
weboldalunkra, ha még több receptet,
érdekességet, híreket szeretne látni
a Koronás Cukor világából!

Legyen Ön is egy édes közösség tagja!

 / koronascukor





HOZZÁVALÓK

- 1,5 kg bodzabogyó
- 50 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1
- 1 db citrom leve



A bodzának nem csak bogyója értékes, hanem virága is. A Koronás Szirupcukorral kitűnő nyári hűsítő szörp készíthető belőle.

Bodzabogyó lekvár

ELKÉSZÍTÉS

A bodzabogyót megtisztítjuk, összeturmixoljuk, a befőzőcukorral és a citromlével összekeverjük és összefőzzük. Ezt követően sűrű szitán áttörjük. Segítség, ha merőkanál hátuljával végezzük ezt. Sterilizált üvegekbe töltjük, az üvegeket fejre állítjuk pár percre és el is készült a lekvárunk.

HOZZÁVALÓK



1,5 kg sárgabarack
50 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1
nagy csokor menta



Próbálja ki
mentával a Koronás
Szirupcukrot és
készítse el mohitóját
háziilag.

Mentás Sárgabaracklekvár

ELKÉSZÍTÉS



A sárgabarackot megmossuk, kimagozzuk és botmixerrel leturmixoljuk, majd összekeverjük a befőzőcukorral. Kevergetés közben felforraljuk, 6-8 percig főzzük. A mentát megmossuk és finomra vágjuk. A tűzről levéve a lekvárba keverjük a mentát, majd forrón, sterilizált üvegekbe* töltjük.



HOZZÁVALÓK

- 1 kg málna
- 50 dkg szeder
- 50 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1



Málna-szeder lekvár

ELKÉSZÍTÉS

A gyümölcsöket megmossuk, majd a befőzőcukorral összekeverjük, felforraljuk. A forrástól számítva 5 percig kevergetve főzzük, ha nagyon darabos beleturmixolhatunk. Sterilizált üvegekbe adagoljuk. A tetőt rátekerjük, majd fejre állítjuk 5 percre.

HOZZÁVALÓK



- 1,5 kg meggy
- 50 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1
- 1 dl rum
- fél tk fahéj



Rumos, fahéjas meggy-lekvár

ELKÉSZÍTÉS



A meggyet megmossuk, kimagozzuk, majd a 2/3-át leturmixoljuk. Hozzákeverjük a befőzőcukrot, fahéjat és a rumot, majd felfőzzük.

5 percig rotyogtatva főzzük, majd steril üvegekbe töltjük a lekvárt. A lekvárokat lezárjuk, fejre állítjuk őket 5 percre, majd visszafordítjuk és kamrában tároljuk.

Felbontás után hűtőben tároljuk.



HOZZÁVALÓK

- 1,5 kg áfonya
- 50 dkg Koronás Befőzőcukor 3:1
- 6 db levendulavirág
- 1 db citrom facsart leve



A levendula nem csak illata miatt tökéletes választás otthonra, hanem lekvárját is különlegesebbé teheti vele.

Áfonyalekvár levendulával

ELKÉSZÍTÉS

Az áfonyát megmossuk, leturmixoljuk. A befőzőcukorral elkeverjük, hozzáadjuk a citrom facsart levét és a morzsolt levendulavirágokat, 10 percig rottyogatva főzzük. A lekvárt üvegekbe merjük. Az üvegeket fejre állítjuk 5 percre, majd visszafordítjuk és kamrában tároljuk. Felbontás után hűtőben tároljuk.

Gyümölcsézési naptár

gyümölcs	Dec.	Jan.	Febr.	Márc.	Ápr.	Máj.	Júni.	Júli.	Aug.	Szept.	Okt.	Nov.
Eper						●	●					
Cseresznye						●	●					
Meggy							●	●				
Málna							●	●	●			
Egres							●	●	●			
Ribizli								●	●			
Sárgabarack								●	●			
Nektarin								●	●	●		
Őszibarack								●	●	●		
Feketeszeder								●	●	●		
Alma								●	●	●	●	●
Ringló									●	●		
Csipkebogyó									●	●		
Áfonya									●	●		
Körte									●	●	●	
Szilva									●	●	●	
Füge									●	●	●	
Szőlő									●	●	●	
Bodza										●	●	
Birs											●	●
Narancs	●	●	●	●	●							●
Ananász	●	●	●	●	●							
Banán	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Kivi	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



HOZZÁVALÓK

15-20 db bodzavirág
1 kg Koronás Szirupcukor
3/4 liter víz

Próbálja ki
a Koronás
Szirupcukrot
mentával vagy
citrusfélékkel is.

Bodzaszörp

ELKÉSZÍTÉS

A bodzavirágot jól rázzuk le, majd távolítsuk el a vastag szárakat. A szirupcukrot oldjuk fel a forró vízben, és forraljuk addig, míg a szirup átlátszó nem lesz, majd öntsük rá a bodzavirágokra.

Hagyjuk 48 órán át hűvös helyen pihenni. Ezután a szörpöt szűrjük le, töltsük steril üvegekbe, majd zárjuk le és tároljuk hűvös helyen. A hosszabb eltarthatóság érdekében a szörpöt szűrés után forraljuk 3 percig.

KORONÁS
L U K O R[®]

AZ AGRANA MÁRKÁJA



*Az otthon az a hely, ahol
a legfinomabb szörpök készülnek.*

Receptek, tippek, ötletek:
koronascukor.hu