

Marmeladă de caise și mac



Usor

Ingrediente:

100 g stafide
4 lingurițe de rom
900 g caise fără sâmburi
sucul de la o lămâie
2 lingurițe de mac măcinat
1 plic Gelfix Clasic Dr. Oetker
900 g zahăr

Mod de preparare:

Pregătire: Se amestecă stafidele cu romul și se lasă peste noapte să stea într-un recipient închis. Se taie caisele în bucăți mici (eventual se pasează).

Se amestecă caisele cu sucul de lămâie, se adaugă macul, stafidele înmuiate în rom și conținutul plicului de Gelfix Clasic amestecat în prealabil cu 2 linguri de zahăr, încorporându-se bine. Se pun pe foc și se amestecă în mod continuu până ce dă compoziția în clocot. Se adaugă restul de zahăr, se lasă să fiarbă încă 6 minute amestecând încontinuu după care se ia de pe foc. Cu marmelada fierbinte se umplu borcanele calde până la marginea lor superioară și se înfiletează capacele.

