



ANNYI BENNEM A LEHETŐSÉG



A nyár ízei
SZÖRPÖK & LEKVÁROK

Tippek lekvár készítéséhez

ELŐKÉSZÍTÉS

- A gyümölcsöt mindig előkészítés nélkül mérjük le.
- Egyszerre legfeljebb 2 kg gyümölcsöt dolgozzunk fel.
- Vegyük figyelembe a lekvárok készítésénél, hogy a gyümölcsök különböző mértékben tartalmazzák a pektint, ezért eltérő mértékben zselésednek.
- Az előkészített gyümölcsöt keverjük össze a befőzőcukorral, egy éjszakán át hagyjuk hűlni, összeérni, és másnap dolgozzuk fel. A befőzőcukrot mindig a hideg gyümölcshöz adjuk.
- Az üveget és a tetőt mindig sterilizáljuk. Főzés után azonnal töltjük üvegekbe a lekvárt.

FELDOLGOZÁS

- A cukor, pektin és citromsav optimális keverési arányának megőrzése érdekében fontos, hogy mindig a teljes befőzőcukor csomagot használjuk fel.
- Forraljuk fel a gyümölcs-lekvár-cukor keveréket, és állandó keverés mellett főzzük 4 percig. Soha ne főzzük túl sokáig a lekvárt, különben a pektin elveszíti zselésítő erejét.
- Az állag teszteléséhez tegyen néhány csepp lekvárt egy hideg tányérra. Ha a csepp lehűl és megszilárdul, a lekvár kész.
- A lekvárt hűvös, sötét helyen tároljuk.

Még
több tippet
és ötletet
talál itt:



KORONÁS BEFŐZŐCUKOR 2:1

A 2:1 arányú gyümölcs-befőzőcukor kombináció egy tökéletesen édes lekvárt eredményez. Bármilyen gyümölcsből készülő lekvárhoz alkalmas.



KORONÁS BEFŐZŐCUKOR 3:1

A 3:1 arányú gyümölcs-befőzőcukor kombináció egy nagyon könnyű, kevésbé édes lekvárt eredményez. Különösen alkalmas a jól érett, édes gyümölcsfajtákhoz, mint az eper, málna, cseresznye és körte.



KORONÁS SZIRUPCUKOR BODZAVIRÁGHOZ ÉS GYÓGYNÖVÉNYEKHEZ

A szirupcukor kitűnően alkalmas házi szörpök gyors és egyszerű elkészítéséhez bodzavirágból és gyógynövényekből, mint például citromfű, kakukkfű, levendula és pitypang.



KORONÁS SZIRUPCUKOR BOGYÓS GYÜMÖLCSÖKHOZ

Különösen alkalmas eper, málna, cseresznye, ribizli szörpök készítéséhez. Ajánlott hígítási arány: 1:6.

2:1 1 kg gyümölcs & 500 g Koronás Befőzőcukor
3:1 1,5 kg gyümölcs & 500 g Koronás Befőzőcukor

Levendula SZÖRP

HOZZÁVALÓK

3 bio citrom (szeletekben)

2 citrom leve

1 nagy csokor friss levendula

2 kg Koronás Szirupcukor bodzavirághoz és gyógynövényekhez

2 liter víz

Kb. 2,5 l
szörp készül
belőle

ELKÉSZÍTÉS

1. Mossuk meg a citromot folyó forró víz alatt, szárítsuk meg és vágjuk szeletekre. Majd tegyük egy edénybe a citromlével és a levendulavirágokkal. 2 liter meleg vízben oldjuk fel a szirupcukrot, és öntsük a levendulavirágokra. Fedjük le és hagyjuk hűvös helyen egy éjszakán át pihenni.

2. Szűrjük át a szirupot, majd lassú tűzön főzzük 5 percig. Azonnal töltsük előkészített, steril üvegekbe. Tároljuk hűvös és sötét helyen. Felbontás után hűtőszekrényben tárolandó.

Tipp: A levendula virágának akkor van a legjobb aromája, ha sok napsütés éri. Annak érdekében, hogy a levendula illóolajai jól érvényesüljenek, meleg cukoroldattal kell leönteni.

Különleges alkalmakra, mint esküvők és születésnapok, kitűnő kiegészítő. A levendula szörp frissíti a száraz habzóborot, és kis üvegekbe töltve, megfelelő csomagolással exkluzív vendégajándéknak is tökéletes.



Akár palacsinta tölteléknek
vagy sajttálakhoz is
tökéletes.

Bodzás KÖRTELEKVÁR

HOZZÁVALÓK

600 g bodzabogyó
150 ml víz
900 g érett körte
egy citrom leve
500 g Koronás Befőzőcukor 3:1
1 rúd fahéj

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegyük a bodzabogyókat egy edénybe 150 ml vízzel, és pároljuk néhány percre, amíg szét nem repednek a szemek. Szűrjük át, és helyezzük a pépet egy edénybe.
2. A körtét mossuk meg, hámozzuk és távolítsuk el a magházat, majd vágjuk apró darabokra. Adjuk a bodzabogyókhoz, majd keverjük el a befőzőcukorral és a citromlével.
3. Helyezzük bele a fahéjrudat, fedjük le és pihentessük 1 órán át.
4. Forraljuk fel, majd főzzük 4 percre. Végezzünk lekvárpróbát. Ha még nem dermed meg, főzzük további 1-2 percre.
5. Üvegbe töltés előtt vegyük ki a fahéjrudat. Az üvegeket szorosan zárjuk le, és tároljuk hűvös helyen.

Tipp: A lekvárt ízesíthetjük 4 cl körtepálinkával. Az alkoholt közvetlenül az üvegbe töltés előtt kell a lekvárhoz adni, miután már lehúztuk a tűzhelyről az edényt.



Citrusos gyógynövénytörp ROZMARINGGAL

HOZZÁVALÓK

2 csokor citromfű
2 csokor menta
12 szál rozmaring
2 bio narancs
2 bio citrom
1 ¾ l víz

2 kg Koronás Szirupcukor bodzavirághoz és gyógynövényekhez
2-3 lime leve

Kb. 2,5 l
szörp készül
belőle

ELKÉSZÍTÉS

1. Mossuk meg a gyógynövényeket és töröljük szárazra. A narancsot és a citromot forró folyó víz alatt mossuk meg, majd vágjuk vékony szeletekre. Forraljuk fel a vizet, és oldjuk fel benne a szirupcukrot. Adjuk a forró sziruphoz a fűszernövényeket a narancs- és citromszeletekkel együtt, keverjük jól össze, fedjük le és tegyük hűtőbe 24 órára.

2. Szűrjük le a szirupot, adjuk hozzá a lime levét, forraljuk fel és főzzük 3 percig. Forrón töltjük sterilizált üvegekbe és azonnal zárjuk le. Tároljuk hűvös helyen.
Felbontás után hűtőben tárolandó.



Vegyes BOGYÓSSZÖRP

HOZZÁVALÓK

250 g áfonya
250 g málna
250 g eper
250 g ribizli
500 ml víz
egy citrom leve

1 kg Koronás Szirupcukor bogyós gyümölcsökhöz

ELKÉSZÍTÉS

1. A gyümölcsöket mossuk meg és jól csepegtessük le. Tegyük egy edénybe őket a vízzel, és főzzük 8-10 percig, gyakran kevergetve.
2. A kihűlt bogyós masszát keverjük össze citromlével és a szirupcukorral. Fedjük le és hagyjuk hűvös helyen egy éjszakán át pihenni, érni.
3. Ezután szűrjük le a keveréket finom lyukú szűrőn vagy kendőn keresztül, és jól nyomkodjuk ki. Forraljuk fel a szirupot, és főzzük körülbelül 3 percig.
4. Azonnal töltsük az előkészített, steril üvegekbe és zárjuk le. Tároljuk hűvös és sötét helyen. Felbontás után hűtőszekrényben tárolandó.

Hígítás arány: 1 rész szörp + 6 rész víz.

Kb. 1,5 l
szörp készül
belőle

Őszibaracklekvár PROSECCOVAL

HOZZÁVALÓK

1 kg őszibarack
egy citrom leve
500 g Koronás Befőzőcukor 2:1
50 ml Prosecco

ELKÉSZÍTÉS

1. Az őszibarackot mossuk meg, magozzuk ki, daraboljuk fel és helyezzük egy edénybe. Szükség esetén meg is hámozhatjuk magozás előtt.
2. A feldarabolt gyümölcsöt a citromlével és a befőzőcukorral jól keverjük össze, majd legalább 3 órán át pihentessük hűvös helyen.
3. Folyamatos kevergetés közben forraljuk fel, majd főzzük 4 percig. Miután levettük a tűzhelyről az edényt, keverjük hozzá a Prosecco-t.
4. Azonnal töltsük az előkészített üvegekbe, és szorosan zárjuk le őket. Tároljuk hűvös helyen.

Tipp: Ez a lekvár kiváló ajándékotlet a konyhából. Csinos kis üvegben, saját készítésű kártyával tökéletes ajándék bárki számára.

Ha valaki kevésbé szereti a darabos lekvárokat, akkor a gyümölcsöt főzés előtt össze is turmixolhatja



Kenyérhez vagy sajtálakhoz
a legfinomabb.



Sütefakös ALMALEKVÁR

HOZZÁVALÓK

500 g sütefők
70 ml rostos almalé
500 g savanykás alma
2 citrom leve
500 g Koronás Befőzőcukor 2:1
1 rúd fahéj

ELKÉSZÍTÉS

1. A sütefőket megmossuk, félbevágjuk, magjait kivesszük, kockákra vágjuk és az almalével puhára pároljuk. Botmixerrel pürésítjük.
2. Az almát megmossuk, meghámozzuk, a magházát eltávolítjuk, és finomra reszeljük a sütefőkpürére. A befőzőcukorral és a citromlével jól összekeverjük, majd hozzáadjuk a fahéjrudat.
3. Kevergetés közben felforraljuk, és főzzük további 4 percig.
4. A fahéjrudat eltávolítjuk, és a lekvárt előkészített üvegekbe töltjük, majd jól lezárjuk.

Tipp: Készíthetünk fűszeres változatot is, ha a lekvárhoz egy csillagánizst és két szem szegfűszeget adunk főzés előtt.

Keresse receptjeinket és
ötleteinket a legfinomabb házi
szörpök, valamint lekvárok
készítéséhez weboldalunkon!



ANNYI BENNEM A LEHETŐSÉG

www.koronascukor.hu



Fedezze
fel videós
receptjeinket
is!