



AZ AGRANA MÁRKÁJA



*Zamatos*  
**LEKVÁROK**

# Tippek lekvárkészítéshez



## ELŐKÉSZÍTÉS

- A gyümölcsöket előkészítés nélkül mérjük ki a lekvárokhoz.
- Egyszerre ne dolgozzunk fel 2 kg-nál több gyümölcsöt.
- A lekvár zselésedését erősen befolyásolja a gyümölcsök eltérő pektintartalma, valamint az, hogy milyen lédús, vagy savanyú egy adott gyümölcs.
- Az előkészített gyümölcsöt összekeverhetjük a befőzőcukorral előző este, majd a hűtőben történő pihentetés után másnap feldolgozhatjuk. A befőzőcukrot mindig hideg gyümölcshöz adjuk.
- Az üvegeket és a tetőket sütőben vagy főzőedényben sterilizáljuk. A kész lekvárokat főzés után azonnal töltjük a sterilizált üvegekbe.

## FŐZÉS

- Az optimális cukor, pektin és citromsav arányainak megtartása érdekében mindig használjuk fel az egész doboz Koronás Befőzőcukrot (500 g).
- A Koronás Befőzőcukrot a pürésített gyümölcsekkel a lehető leggyorsabban keverjük össze (a cukor tartósító hatása miatt), majd 4 percig állandó keverés mellett főzzük. A lekvárt nem szabad hosszabb ideig főzni, mert a pektin veszíthet a zselésítő képességéből, és nem lesz megfelelően szilárd a lekvár.
- A lekvárpróbához tegyünk pár csepp lekvárt egy hideg, lapos tányérra. Amennyiben megszilárdul, a lekvárunk elkészült.
- Az elszíneződés elkerülése érdekében tároljuk a lekvárt hűvös, sötét helyen.

## KORONÁS BEFŐZŐCUKOR 3:1

A finomszemcséjű kristálycukor, pektin és citromsav tökéletes keverékének köszönhető a termék zselésítő, valamint tartósító hatása. 500 g Koronás Befőzőcukor 3:1-hez 1500 g gyümölcs hozzáadása szükséges.

A 3:1 gyümölcs-cukor aránnyal egy rendkívül zamatos, könnyed lekvár vagy dzsem készíthető.



## KORONÁS BEFŐZŐCUKOR 2:1

A finomszemcséjű kristálycukor, pektin és citromsav tökéletes keverékének köszönhető a termék zselésítő, valamint tartósító hatása. 500 g Koronás Befőzőcukor 2:1-hez 1000 g gyümölcs hozzáadása szükséges.

A 2:1 gyümölcs-cukor aránnyal egy rendkívül zamatos, gyümölcsös lekvár vagy dzsem készíthető.



## KORONÁS SZIRUPCUKOR

A legfinomabb háziszörpök készítéséhez ajánljuk új termékünket, a Koronás Szirupcukrot. A ¾ liter vízzel felforralt és tűzről levett szirupcukros főzethez csupán a kiválasztott virágot (pl. bodza), gyógynövényt vagy gyümölcsöt kell hozzáadnunk. Ezután egy napon át hideg helyen pihentetjük, és leszűrve üvegekbe töltjük. A hosszabb eltarthatóság érdekében üvege töltés előtt még egyszer felforrallhatjuk.





# Eperlekvár

## GIN-NEL

---

### HOZZÁVALÓK

1,5 kg eper  
1 citrom  
500 g Koronás Befőzőcukor 3:1  
50 ml Gin

### ELKÉSZÍTÉS

1. Mossuk és tisztítsuk meg az epret, majd vágjuk apróra. Keverjük össze egy edénybe a gyümölcsöt, a befőzőcukrot, valamint a citrom levét és tegyük hűtőszekrénybe 3 órára, hogy levet eressen.
2. A keveréket turmixoljuk össze. Főzzük fel a gyümölcskeveréket, majd folyamatos keverés mellett főzzük 4 percig. Adjuk hozzá a Gin-t és keverjük jól át.
3. Végezzük el a lekvárpróbát, majd az elkészült lekvárt azonnal töltsük sterilizált üvegekbe és zárjuk le.



Ha valaki nem szereti az apró magokat az eperlekvárban, akkor a gyümölcs-cukor-citrom pürét érdemes átengedni egy szűrőn főzés előtt.





# *Vaníliás rebarbara-málna*

## *LEKVÁR*

---

### HOZZÁVALÓK

500 g rebarbara

500 g málna

500 g Koronás Befőzőcukor 2:1

2 csomag Bourbon Vaníliás cukor

2 citrom

### ELKÉSZÍTÉS

1. Mossuk meg a rebarbarát. Távolítsuk el a fás végeket és vágjuk apró, kb. 0,5 cm méretű darabokra. Mossuk meg a málnát, és alaposan öblítsük le.
2. A felaprított rebarbarát, a málnát, a Bourbon vaníliás cukrot keverjük össze egy edényben a befőzőcukorral, majd fedjük le és hagyjuk 2 órán keresztül állni.
3. Mossuk meg a citromot forró vízzel és alaposan töröljük szárazra. Reszeljük le a héját, majd facsarjuk ki a citrom levét és mindkettőt adjuk hozzá a gyümölcshez.
4. Forraljuk fel az hozzávalókat egy edényben és főzzük folyamatos kevergetés mellett további 4 percig. A főzési idő felénél az egészet turmixoljuk össze. Végezzük el a lekvárpróbát, majd az elkészült lekvárt azonnal töltjük sterilizált üvegekbe és zárjuk le.

**Tipp:** Málna helyett eperrel is készíthető



# Rozmaringos sárgabarack LEKVÁR

---

## HOZZÁVALÓK

1,5 kg sárgabarack  
500 g Koronás Befőzőcukor 3:1  
Egy citrom leve  
5 ág friss rozmaring

## ELKÉSZÍTÉS

1. Mossuk meg a sárgabarackot, távolítsuk el a magokat, vágjuk apró kockákra és helyezzük egy edénybe. Keverjük össze a gyümölcsöt a befőzőcukorral és a citromlével, hogy a gyümölcs ne barnuljon meg.
2. Mossuk meg a rozmaringot, rázzuk szárazra és aprítsuk fel. Keverjük a gyümölcshez, fedjük le és hagyjuk hűvös helyen állni egy éjszakán át.
3. Turmixoljuk össze a keveréket, de ha valaki szereti a gyümölcsdarabokat a lekvárban, akkor csak a felét pürésítsük.
4. Forraljuk fel, majd főzzük folyamatos keverés mellett további 4 percig.
5. Végezzük el a lekvárpróbát, majd az elkészült lekvárt azonnal töltsük sterilizált üvegekbe és zárjuk le.

Tipp: Ez a a baracklekvár vajaskenyéren a legfinomabb!



Rozmaring  
helyett használhatunk  
egy evőkanálnyi  
leszemezett  
levendulavirágot is.





## Mákos CSERESZNYELEKVÁR

### HOZZÁVALÓK

1 kg magozott cseresznye  
500 g Koronás Befőzőcukor 2:1  
1 citrom  
30 g őrölt mák

### ELKÉSZÍTÉS

1. A magozott cseresznyét a citromlével, valamint a befőzőcukorral keverjük össze, fedjük le és hagyjuk 3 órán át állni a hűtőszekrénybe. Miután kivettük, turmixoljuk össze.
2. Forraljuk fel, és folyamatos kevergetés közben főzzük további 4 percig. Végezzünk lekvárpróbát, és ha kész a lekvár, azonnal keverjük hozzá az őrölt mákot.
3. Töltsük a kész lekvárt az előkészített, sterilizált üvegekbe és zárjuk le.

A finomszemcséjű kristálycukor, pektin és citromsav tökéletes keverékének köszönhető a termék zselésítő, valamint tartósító hatása.



# Feketeszeder-bodzabogyó

## LEKVÁR

### HOZZÁVALÓK

500 g feketeszeder  
500 g bodzabogyó  
500 g Koronás Befőzőcukor 2:1  
egy citrom leve  
1 rúd fahéj  
1 csillagánizs  
kardamom mag

### ELKÉSZÍTÉS

1. A feketeszederet és a bodzabogyót mossuk meg alaposan folyó víz alatt, majd egy edényben keverjük össze a citromlével és egy villával jól nyomkodjuk össze. Végül alaposan vegyítsük el benne a befőzőcukrot is.
2. Nyissuk fel a kardamom magot, majd a belsejét törjük finomra a csillagánizzsal és a fahéjdarabokkal, vagy tegyük a fűszereket egy teatojásba vagy zsákba és adjuk a gyümölcskeverékéhez. Fedjük le és tegyük néhány órára hűvös helyre.
3. Távolítsuk el a fűszereket, majd forraljuk fel. Vegyük le az edényt a tűzről és turmixoljuk össze, majd további 4 percig főzzük újra.
4. Végezzük el a lekvárpróbát, majd az elkészült lekvárt azonnal töltsük sterilizált üvegekbe és zárjuk le.

Ha valaki nem szereti az apró magokat a lekvárban, akkor a gyümölcskeveréket érdemes átengedni egy szűrőn főzés előtt, vagy átpréselni egy passzírozón.







# Mandulás sültalma

## LEKVÁR

---

### HOZZÁVALÓK

750 g savanykás alma  
250 ml cukrozatlan almalé  
500 g Koronás Befőzőcukor 2:1  
30 g Koronás Aranybarna Cukor  
1 citrom  
2 rúd fahéj, 3 csillagánizs, 1 rúd vanília  
20 g marcipán (választható)  
70 g mandula (darált vagy szeletelt)  
1 cl rum (választható)

### ELKÉSZÍTÉS

1. Mossuk meg az almát, hámozzuk meg, majd aprítsuk fel kis darabokra és locsoljuk meg a citromlével. Karamellizáljuk meg a barna cukrot egy serpenyőben és öntsük fel az almalével. Adjuk hozzá az almadarabokat, a fahéjat, a csillagánizst, valamint a vaníliarúd kikapart belsejét. Főzzük annyi ideig, amíg az almadarabok meg nem puhulnak (kb. 10 perc).
2. Közben a mandulát egy serpenyőben pirítsuk meg és tegyük félre. A marcipánt vágjuk fel apró darabokra.
3. Adjuk az almához a marcipánt és a befőzőcukrot, majd főzzük folyamatos kevergetés mellett négy 4 percig. Távolítsuk el a fahéjrudat és a csillagánizst, adjuk a lekvárhoz a rumot, a pirított mandulát és töltsük azonnal sterilizált üvegekbe, majd jól zárjuk le.



Fedezzen fel még több  
receptet, ötletet, tippet a  
lekvárfőzés világából  
weboldalunkon!



AZ AGRANA MÁRKÁJA

[www.koronascukor.hu](http://www.koronascukor.hu)

