

# Ябълков конфитюр със сини сливи

Балансирани аромати

about 5 - 6 буркана ((250 мл))



up to 20 Min.



## Съставки:

### Продукти:

500 г ябълки  
500 г сини сливи  
1 пак. Гелфикс Екстра 2:1  
Dr.Oetker  
500 г захар  
0,5 бр. лимони (сока)  
2 с.л. ром  
2 бр. канела (пръчици)

## 1 Приготвяне:

Измийте ябълките и сините сливи, оставете ги да се отцедят и ги почистете от дръжките, семките и костилките. Обелете ябълките и ги полейте с изстискания половин лимон, за да не покафенеят. Претеглете точно 500 г ябълки и 500 г сини сливи.

Смелете сливите на пюре, а ябълките нарежете на дребни парченца. Смесете плодовете в подходящ съд за варене. Объркайте съдържанието на пакетчето Гелфикс Екстра 2:1 с 2 с.л. захар и го прибавете към плодвата смес. Добавете пръчиците канела и рома. Сложете сместа да заври при средна температура, като разбърквате непрекъснато. След завиране прибавете останалата захар и разбъркайте добре. Конфитюрът трябва да ври около 3 - 5 мин. при непрекъснато бъркане. По желание може да отстраните пяната.

След това веднага го разпределете в предварително измитите и подсушени бурканчета, като отстраните пръчките канела. Затворете добре бурканчетата, обърнете ги с капачката надолу и ги оставете така около 5 мин.