

Őszibarack befőtt

Hozzávalók:

őszibarack
1,5 kg kristálycukor
5 dkg + 3 kiskanál citromsav
kiskanál bórkénpor, befőtt tartósító



Elkészítés:

Az őszibarackot meghámozzuk, félbevágjuk, kimagozzuk, és citromsavas vízbe dobjuk, amelyhez 5 liter vízben 5 deka citromsavat oldottunk fel, nehogy a gyümölcs megbarnuljon. Amikor az összes barackot meghámoztuk, üvegekbe rakjuk, és sziruppal leöntjük. A sziruphoz 5 liter vízben 1.5 kiló kristálycukrot, egy-egy csapott mokkáskanál bórkénport és tartósítót, 3 kiskanál citromsavat feloldunk, de nem főzünk meg, hanem hidegen addig keverjük, amíg a cukor el nem olvadt. A sziruppal leöntött őszibarackos üvegeket csavaros tetővel lezárjuk, és a sütőben csirátlanítjuk.