



Ölz Vianočka s maslom a domácim marhuľovým džemom

Zlatisto upečený, nadýchaný a jemný - s ovocným marhuľovým džemom pripraveným doma.

Prísady

Ölz Vianočka

Maslo (izbovej teploty)

500 g Zrelých marhúl

250 g Zelírovacieho cukru (2 : 1)

1 PL Citrónovej šťavy

Čas prípravy

30 min

1. Príprava marhuľového džemu

Marhule umyte, odkôstkujte a nakrájajte na menšie kúsky. Vložte ich do hrnca spolu so želírovacím cukrom a citrónovou šťavou. Za stáleho miešania privedte do varu a varte 3-4 minúty, kým zmes nezačne intenzívne bublať. Vykonajte želírovaciu skúšku, potom džem odstavte z ohňa. Horúci džem nalejte do čistých pohárov, pevne uzavrite a krátko obráťte hore dnom.

2. Príprava maslového pletenca

Maslový pletenec Ölz nakrájajte na rovnomerné plátky. Plátky potrite maslom podľa chuti.

3. Servírovanie

Potrite domácim marhuľovým džemom a podávajte čerstvé - ideálne na raňajky alebo brunch.