Džem z třešní

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

2 kg	zralé třešně
1 kg	krystalový cukr
2 balíček	Gelfix extra (od Dr. Oetker)
2 ks	badyán
1 kousek	skořice celá
1 lžička	kyselina citronová
1 dl	tuzemák



Postup přípravy

Třešně omyjeme a vypeckujeme. Dáme je do většího kastrolu, kam přisypeme i krystalový cukr s Gelfixem a kořením. Přivedeme k varu a za stálého míchání vaříme zhruba 3 minuty. Ke konci vaření přidáme kyselinu citronovou s rumem a důkladně promícháme. Koření vylovíme lžící a ještě horký džem dáme do vymytých a vysušených skleniček. Uzavřeme víčkem a obrátíme dnem vzhůru. Uchováváme v temnu a chladu.

Poznámka: *Místo třešní můžeme použít také višně.*