

BROMBÆR MARMELADE

Ca. 1-2 mellemstore glas (á ca. 300 ml).

Ingredienser:

500 g friske brombær

350 g sukker

10 g gul melatin

lidt atamon

1 dl. vand

Evt. lidt citronsaft



Forberedelse:

Skyl kort brombærerne i koldt vand og lad dem dryppe af. Kom dem i en gryde sammen med melatinen og lad det langsomt koge op. Marmeladen skal koge i 1-2 min. Kom herefter sukkeret i og rør rundt. Kog den forsigtigt let op igen. Fjern eventuelt skum med en ske. Tag den herefter af varmen, og vend en hættefuld atamon i marmeladen.

Hav skoldet et syltetøjsglas der er blevet skoldet og skyllet med lidt atamon. Kom herefter marmeladen i glasset og luk til. Marmelade er lækkert ovenpå en ostemad eller en varm bolle,

Marmeladen kan holde sig ca. 30 dage åbent i køleskabet og 3-4 måneder uåbent.

God fornøjelse!