BROMBÆRMARMELADE



Lav din egen brombærmarmelade! Marmelade er lækkert ovenpå en ostemad eller en varm bolle.

God fornøjelse!

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

Det skal du bruge:

500 g friske brombær
350 g sukker
10 g gul melatin
Lidt atamon
1 dl vand
Evt. lidt citronsaft

Sådan gør du:

1. Skyl kort brombærrene i koldt vand og lad dem dryppe af.
2. Kom dem i en gryde sammen med melatinen og lad det langsomt koge op. Marmeladen skal koge i 1.2 min.
3. Kom herefter sukkeret i og rør rundt. Kog den forsigtigt let op igen. Fjerne evt. skum med en ske.
4. Tag den herefter af varmen og vend en hættefuld atamon i marmeladen.
5. Kom marmeladen i et skoldet syltetøjsglas og luk til.

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

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter