

Mirabelle marmelade



Ingredienser:

500 g mirabeller

400 g sukker – gerne lys rørsukker

½ dl vand

Fremgangsmåde:

1. Skyl frugterne og fjern alle blade stilke og smådyr.
2. Kom mirabellerne – de må gerne være frosne og lidt optøet - i en gryde med sukker og vand. Lad dem putre (altså sådan små-boble –sprutte –koge) til frugterne brister. Mos lidt i det med grydeskeen, så stenene kommer op til overfladen. Tag dem op med grydeskeen, men hold i tide, før du bliver bims. Lidt sten i marmeladen gør ikke noget, men giver tværtimod en fin marcipansmag. (Brug eventuelt en spiseske til at tage sten op fra grydeskeen)
3. Kog marmeladen ind ved svag varme til det er jævnt. Rør i det hver 5. minut. Smag til med sukker. Når marmeladen har nået geléringspunktet, er den færdig.
4. Hæld den varme marmelade på steriliserede glas og luk til med steriliserede låg med det samme.

Opbevaring: Køligt og mørkt - gerne i køleskab.

Serveringsforslag:

Til pandekager, boller, brød, vafler, knækbrød, grød, yoghurt m.m.