



## Hindbærmarmelade.

### Det skal du bruge:

650 gram friske eller  
frosne hindbær  
330 gram nørsukker  
1 tsk. rød melatin

### Det skal du gøre:

Hindbærrene kommes i en gryde med det meste af  
sukkeret.

Hold 50 gram tilbage til at blande med melatinen.

Læg låg på og lad det stå en times tid hvis det er friske  
bær, ellers skal det stå i flere timer.

Varm det langsomt op til det begynder at simre.

Marmeladen må ikke koge, kun simre i ca. 5 min.

Rør forsigtigt i gryden en gang i mellem.

Bland sukkeret med melatinen og hæld det forsigtigt i  
gryden til blandingen er opløst.

Simrer videre i maks. 2 min.

Tag gryden af pladen og lad den stå i 7-10 min.

Fjern evt. skum.

Hæld marmeladen i skoldede og atamon skyllede glas og  
sæt atamon skyllede låg på.

Sæt glassene på køl.

Den hurtige afkøling fremmer bærrenes smag.

[www.finn-ekelund.dk](http://www.finn-ekelund.dk)