



Hyben/æble marmelade.

ca. 6 glas

Det skal du bruge:

1 kg rensede hybenskaller
 $\frac{1}{2}$ kg æbler
5-6 dl vand
2 tsk. kanel
400 gram sukker
4 tsk. citronsaft

Det skal du gøre:

Del og rens hyben og skær dem i mindre stykker.

Del og skræl æblerne (det er ikke nødvendigt hvis det skal blendes) og kom det hele i en gryde.

Kom kanel og vandet i gryden og lad det koge en ca. 40 min. ved svag varme, eller til det er mørt.

Tilsæt sukkeret og citronsaft - smag evt. til for mere eller mindre.

Rens 6 små marmeladeglas (400gram) og skold dem godt.

Efterfølgende skylles glassene og lågene i Atamon. Kom marmeladen på glassene og luk straks.

Opbevares i køleskab eller bare mørkt og køligt.

www.finn-ekelund.dk