

Krusbärsmarmelad med vanilj och citron

1 burk

Ingredienser:

350 gram krusbär gröna
300 gram syltsocker
2 msk vatten
1 st vaniljstång
0,5st citron skalet

Gör så här:

Skölj och snoppa krusbären. Lägg dem i en kastrull och koka upp dem i en minut med vattnet Mixa dem därefter med stavmixer och tillsätt syltsockret. Koka upp och låt koka kraftigt i 7–8 minuter.

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna med baksidan av en kniv. Tillsätt frön och resten av stängan tillsammans med citronskal och syltsocker till de mixade krusbären. Koka upp och låt koka kraftigt i 7-8 minuter. Själva vaniljstången kan du antingen ta upp ur marmeladen eller låta den ligga kvar. Ställ kastrullen åt sidan och skumma av marmeladen med en sked. Låt svalna något och håll därefter upp i heta och väl rengjorda glasburkar.



Krusbärsmarmelad med vanilj och citron

1 burk

Ingredienser:

350 gram krusbär gröna
300 gram syltsocker
2 msk vatten
1 st vaniljstång
0,5st citron skalet

Gör så här:

Skölj och snoppa krusbären. Lägg dem i en kastrull och koka upp dem i en minut med vattnet Mixa dem därefter med stavmixer och tillsätt syltsockret. Koka upp och låt koka kraftigt i 7–8 minuter.

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna med baksidan av en kniv. Tillsätt frön och resten av stängan tillsammans med citronskal och syltsocker till de mixade krusbären. Koka upp och låt koka kraftigt i 7-8 minuter. Själva vaniljstången kan du antingen ta upp ur marmeladen eller låta den ligga kvar. Ställ kastrullen åt sidan och skumma av marmeladen med en sked. Låt svalna något och håll därefter upp i heta och väl rengjorda glasburkar.



Krusbärsmarmelad med vanilj och citron

1 burk

Ingredienser:

350 gram krusbär gröna
300 gram syltsocker
2 msk vatten
1 st vaniljstång
0,5st citron skalet

Gör så här:

Skölj och snoppa krusbären. Lägg dem i en kastrull och koka upp dem i en minut med vattnet Mixa dem därefter med stavmixer och tillsätt syltsockret. Koka upp och låt koka kraftigt i 7–8 minuter.

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna med baksidan av en kniv. Tillsätt frön och resten av stängan tillsammans med citronskal och syltsocker till de mixade krusbären. Koka upp och låt koka kraftigt i 7-8 minuter. Själva vaniljstången kan du antingen ta upp ur marmeladen eller låta den ligga kvar. Ställ kastrullen åt sidan och skumma av marmeladen med en sked. Låt svalna något och håll därefter upp i heta och väl rengjorda glasburkar.



Krusbärsmarmelad med vanilj och citron

1 burk

Ingredienser:

350 gram krusbär gröna
300 gram syltsocker
2 msk vatten
1 st vaniljstång
0,5st citron skalet

Gör så här:

Skölj och snoppa krusbären. Lägg dem i en kastrull och koka upp dem i en minut med vattnet Mixa dem därefter med stavmixer och tillsätt syltsockret. Koka upp och låt koka kraftigt i 7–8 minuter.

Dela vaniljstången på längden och skrapa ur fröna med baksidan av en kniv. Tillsätt frön och resten av stängan tillsammans med citronskal och syltsocker till de mixade krusbären. Koka upp och låt koka kraftigt i 7-8 minuter. Själva vaniljstången kan du antingen ta upp ur marmeladen eller låta den ligga kvar. Ställ kastrullen åt sidan och skumma av marmeladen med en sked. Låt svalna något och håll därefter upp i heta och väl rengjorda glasburkar.

