

Citrusmarmelade med appelsin, citron og vanilje

700 - 800 ml



nem

Op til 40 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

stavblender eller foodprocessor
syltetøjsglas

Appelsin- og citronmarmelade med vanilje:

300 g økologiske appelsiner
300 g økologiske citroner
vand 3 l til kogning
400 g sukker
2 ½ dl vand
1 spsk. Taylor & Colledge Vanilla Paste
2 tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade, 1½ kg frugt
1 spsk. sukker

1 Appelsin- og citronmarmelade med vanilje:

Skær toppen og bunden af appelsinerne og citronerne. Skær dem derefter i både, sørg for at fjerne alle kerner. Kom appelsin- og citronbådene i en gryde med 3 liter vand og bring det i kog. Lad det småkoge i 1½-2 timer indtil frugten er helt mør. Hæld vandet fra.

Kom de kogte appelsin- og citronbåde i en gryde sammen med 400 g sukker, vand og vaniljepasta, kog det op og lad det herefter koge i ca. 10 minutter. Fjern skum undervejs.

Tag gryden af varmen og blend appelsin- og citronskallerne med en stavblender eller i en foodprocessor. Blend enten groft eller fint alt efter smag.

Bland geleringspulver med 1 spsk. sukker og drys det i marmeladen under kraftig omrøring. Kom gryden tilbage på varmen og kog marmeladen op under omrøring i ½-1 minut. Kom marmeladen på rene glas.





Tips:

For at forlænge holdbarheden på marmeladen er det en god idé at skolde glas og låg i kogende vand, inden marmeladen hældes på. Alternativt kan du komme lidt alkohol (fx. vodka) i glasset, sætte låg på og ryste glasset. Hæld alkohol ud og kom marmeladen i.

Se flere opskrifter og få flere tips til din syltning på vores [sylte temaside](#).

