

Cremet jordbærmarmelade

1000 - 1250 ml



nem

Op til 25 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

stavblender

3 - 5 syltetøjsglas

Cremet jordbærmarmelade:

750 g sukker

1 brev Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade, 1½ kg frugt

1 ½ kg friske eller frosne jordbær , optøet hvis frosne

1 spsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

1 Cremet jordbærmarmelade:

Bland indholdet af et brev Geleringspulver til marmelade med 3 spsk. af sukkeret.

Kom jordbær i en gryde sammen med resten af sukkeret. Kog blandingen op og kog den derefter uden låg i ca. 8 minutter. Skum løbende urenheder af. Tilsæt Vanilla Paste og blend marmeladen med en stavblender til den er helt jævn.

Tag gryden af varmen og drys geleringssukkeret i under omrøring. Kom gryden tilbage på varmen og kog marmeladen op under fortsat omrøring i ½-1 minut. Kom marmeladen på rene og skoldede 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.

HUSK: At Dr. Oetker Geleringsmiddel til Marmelade allerede indeholder konserveringsmiddel i den helt rigtige mængde, og det er derfor ikke nødvendigt at tilsætte yderligere konservering hvis du bruger rene glas.

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



Dr. Oetker Danmark A/S

Servering:

Sever den cremede jordbærmarmelade på lune, nybagte boller eller som fyld i [hjemmelavede pandekager](#). Mere børnevenlig dessert får du ikke.

