

# Cremet julemarmelade

750 - 900 ml



nem

Op til 25 Min.



## Ingredienser:

### Redskaber:

stavblender  
2 - 4 syltetøjsglas

### Julemarmelade:

1 brev Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade med mindre sukker  
250 g sukker  
1 kg blandede bær , optøet hvis frosne (vi brugte ribs, sol-, blå-, og jordbær)  
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
1 ½ tsk. Dr. Oetker Brunkagekrydderi

## 1 Julemarmelade:

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

Kom bær 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. Blend marmeladen med en stavblender til den er helt jævn. Tilsæt Vanilla Paste og Brunkagekrydderi.

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 skolede 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](#).