


Crement og kernefri hindbærmarmelade

200 - 250 ml

 nem Op til 25 Min.**Ingredienser:****Redskaber:**si
syltetøjsglas**Crement
hindbærmarmelade:**250 g friske eller frosne hindbær
1 dl vand
125 g sukker
1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
2 tsk. Dr. Oetker Geleringspulver
til marmelade uden konservering
1 spsk. sukker**1 Crement hindbærmarmelade:**

Kom hindbær og vand i en gryde og bring det op til kogepunktet. Kom hindbærene igennem en si. Det er vigtigt at få så meget hindbærpuré igennem som muligt, skrab derfor undersiden af sien med en dejskraber for at få det hele med. Si gerne puréen to gange for at få alle kerner fra.

Hæld hindbærpuréen tilbage i gryden og tilsæt 125 g sukker og vaniljepasta. Bring puréen i kog og lad det koge sammen et par minutter til sukkeret er opløst, fjern skum undervejs. Tag gryden af varmen. 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 et rent glas. Det er vigtigt at arbejde lidt hurtigt, da marmeladen ellers kan begynde at sætte sig, inden den når at komme på 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.

Du kan også bruge [Dr. Oetker Geleringspulver med konserveringsmiddel](#), hvis du ønsker at forlænge holdbarheden på din marmelade.

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

