

Hybenmarmelade med vanilje og citron

1500 - 2000 ml

 for let øvede

 Op til 50 Min.



Ingredienser:

Hybenmarmelade:

- 1 ubehandlet citron , lille
- 750 g rensede hybenskaller , uden frø
- 8 dl vand
- 550 g sukker
- 2 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med bourbon vanilje
- 2 - 3 myntekviste (kan undlades)
- 1 brev Dr. Oetker Geleringspulver til marmalade, 1½ kg frugt
- 50 g sukker

① Hybenmarmelade:

Skær citronen i meget tynde skiver og dernæst i kvarte. Hak hybenskallerne groft. Bring langsomt citron, hyben, vand, 550 g sukker og vaniljesukker i kog, og lad det simre under låg i ca. 20 minutter til hybenskallerne er møre. Lad myntekvistene koge med de sidste 5 minutter, mynten kan dog også undlades.

Rør Geleringspulver til marmelade sammen med 50 g sukker. Tag gryden af varmen, og rør det i marmeladen. Rør godt, så der undgås klumper. Kom gryden tilbage på varmen og kog marmeladen op under omrøring i 1-2 minutter.

Tag en skefuld af den varme marmelade, og kom den på en kold tallerken fra fryseren og lad det køle lidt af. Hvis der kan trækkes en streg gennem marmeladen, uden at det løber sammen, er konsistensen tilpas og marmeladen kan hældes på rengjorte, skoldede glas.

Er konsistensen ikke passende, skal der bruges mere geleringspulver, hvor processen gentages med at røre geleringspulver og sukker i marmeladen, og bagefter forsigtigt give den et kort opkog.

Afkøl marmeladen, og opbevar den i køleskabet.

Tips:

For at forlænge holdbarheden på marmeladen er det en god idé at dyppe glas og låg i kogende vand inden marmeladen kommes i glasset. Alternativt kan man komme lidt alkohol (fx vodka) i glasset, komme låg på og ryste glasset, alkoholen hældes derefter ud inden marmeladen kommes i.

Find tips og tricks til din syltning på vores [temaside Sylt med Oetker](#).