



PLOMMONMARMELAD MED KANEL

INGREDIENSER

- 2 kg plommon, urkärnade och grovhackade
- 200 ml ljummet vatten
- 2 kg strösocker
- 2 tsk malen kanel
- 2 msk citronsaft

SÅ HÄR GÖR DU

1. Lägg den hackade plommonen i den stora grytan och tillsätt vatten. Låt sjuda i 10 minuter tills plommonen är mjuka. Tillsätt socker, kanel och citronsaft och låt sockret lösas upp långsamt utan att det kokar.
2. Höj värmen och koka kraftigt i fem minuter. Ta ut tefatet ur frysen och gör marmeladprovet (se artikel). Om den inte skrynklar sig riktigt ännu, fortsätt att koka i ett par minuter till och testa igen.
3. Ta bort grytan från plattan och låt svalna i 15 minuter. Rör om då och då – det förhindrar att fruktbitarna sjunker till botten av burken. Sleva upp i varma burkar, förslut och låt svalna.