



SUPERENKEL HALLONMARMELAD

INGREDIENSER

- 500 g färska hallon
- 800 g strösocker

SÅ HÄR GÖR DU

1. Värm upp ugnen till 120 °C och lägg sockret i pannan. Värm i ugnen i 15 minuter.
2. Lägg hallonen i grytan och koka upp på hög värme. Mosa bären med en potatismosare medan de värms upp och koka sedan i en minut till under omrörning. Tips: Om du gör marmeladen till barn kan du använda en sil för att ta bort kärnorna innan du fortsätter med nästa steg.
3. Lägg i det varma sockret i grytan med bär och koka tills blandningen blir geléartad. Gör marmeladprovet (se artikel) för att se till att den har stelnat.
4. Ta bort grytan från plattan och låt svalna i 15 minuter. Rör om då och då och sleva sedan upp i varma syltburkar, försegla ordentligt och låt svalna.