

## **Blomme / Æble / Vanilje marmelade.**

**Ca. 1 kg. blommer**

**2 æbler**

**2 stænger vanilje**

**500 g. syltesukker**

**150 g. smuttede mandler, skåret i aflange stykker**

Halvér og udsten blommerne.

Skræl æblerne og skær dem i små både.

Flæk vaniljestængerne og bland kornene i sukkeret.

Kom frugten, sukkeret og vaniljestængerne i en gryde, eventuelt med en *anelse* vand i bunden, og kog til frugterne er møre.

Fjern vaniljestængerne og eventuel skræl fra blommerne, hvis det er muligt.

Blend marmeladen og tilsæt de flækkede mandler.

Hæld marmeladen på et glas og sæt den i køleskabet til næste dag.

Smager skønt på nybagte boller, som trifli eller som grød.

*Velbekomme.*