

Susanne´s abrikos marmelade.

1 kg friske abrikoser
700 g. sukker

Abrikoserne skæres i grove stykker efter at stenene er fjernet. Der skal være ca. 900 g. frugt. Frugten blandes med 700 g. sukker i en gryde, der sættes i køleskab natten over. Sæt næste dag gryden over på 1 på komfuret. Koger langsomt op. Det varer ca. 1 time. Herefter koges og røres rundt i gryden, til frugten er moset helt ud.

Er marmeladen for flydende tilsættes 1 spsk. melatin blandet med 1 spsk. sukker imens marmeladen koges. Koges i 3 til 4 minutter.

Herefter er marmeladen klar til at komme i rene glas.

Velbekomme.