

Appelsinmarmelade

(2-4 glas)
6 usprøjtede appelsiner
200 g tørrede økologiske abrikoser
1-12 liter vand
1-12 kg sukker
1 vanillestang
saften og skallen af 1-2 usprøjtede citroner

Appelsiner med skal skylles og skæres i skiver.
Lægges lagvis med snittede tørrede abrikoser og overhældes med vand, til det dækker. Stilles i blød til næste dag.

Her småkoges vand og frugt 1 time uden låg og blendes så til en grov men ensartet masse, der stilles køligt et døgn. Har man travlt kan denne hviletid springes over, men konsistensen bliver bedre, hvis frugtmassen når at sætte sig før sukkeret koges med.

På tredjedagen måles frugten og der tilsættes 1 kg sukker pr liter frugtmasse, flækket vanillestang med indhold, samt saft og fintrevet skal af 1-2 citroner efter smag. Det koges ca. 30-45 min ved småboblen, til det er noget tykkere, og det danner seje bobler, når det koger. Der slukkes for gryden.

3-4 glas skoldes og kan evt. skylles med spiritus, fyldes med marmelade, og glassene lukkes til med pergament. Dagen efter lukkes helt, og glassene stilles køligt og tørt.