

Blomme-Mirabelle-marmelade

Blommer+mirabeller1 kg	1. Skyl blommer og mirabeller.
Vand $\frac{3}{4}$ dl	2. Flæk og udsten, og kog under låg i 10 min med vandet.
Sukker450 g	3. Det meste af sukkeret røres i og koges med 10 min.
Geleteringspulver4 tsk	4. Geleteringspulveret og resten af sukkeret blandes og drysses fint over frugten under omrøring. 5. Kog yderligere 2 min under omrøring.
	6. Marmeladen hældes på beholder, og lukkes til med husholdningsfilm.

