

Egen havtornmarmelade



3 glas á 300 g

4-5 appelsiner, usprøjtede

6 æbler

2 kg havtorn

1,2 kg sukker

2 vaniljestænger

Geleringspulver, se brugsanvisningen

Atamon

Høst dine havtorn ved at klippe nogle små grene med bærerne på og komme dem i fryseren i mindst et døgn. Nu kan bærerne nemt fjernes fra grenene med en gaffel.

Skræl æblerne og skær dem i små tern. Skrab kornene ud af vaniljestængerne og mas dem med lidt sukker.

Kom havtorn, æble, vaniljekorn & stænger og 2½ dl vand i en gryde.

Giv marmeladen et opkog og lad det simre i omkring 30 minutter, eller indtil æblerne er møre.

Mos æblerne med bagsiden af en hulske til marmeladen har en grov konsistens.

Hvis du vil have konsistensen hel fin kan du stavblende marmeladen.

Saften sies nu fra gennem et klæde.

Det nemmeste er selvfølgelig en saftkoger, hvor alle ingredienser kommer i, og efter 1-1½ time har du den færdige saft.

Pres imedens saften ud af appelsinerne, der skal være 3 dl saft, ellers skal der bruges nogle flere appelsiner.

Hæld havtornsafte over i en gryde sammen med sukker og appelsinsafte og kog saften op og så længe, til marmeladen begynder at tykne. Hvis det ikke lykkes, så tilsættes yderligere geleringspulver, 1 tsk ad gangen og omrøring, indtil den rigtige konsistens opnås og overskydende skum fjernes.

Der tilsættes ½ låg Atamon per liter saft.

Spæd eventuelt lidt ekstra vand i hvis marmeladen er blevet for tyk, men husk, at den tykner når den køler af.

Hæld den kogende marmelade i skoldede glas med låg, skyllet i Atamon.

Tips

Hvis du lader marmelade koge lidt længere, får en udmærket sirup.

Kilde: Hans-Henrik Topp, inspireret af begge bøger om [Havtorn](#).

04.10.2016