



Kristall marmelad

2 dl utspädd äppeljuice

1,5 dl vatten

5 dl socker

1 fl Certo fruktpektin

karamellfärg

Garnering:

kristallsocker eller strösocker

Häll juicen, vattnet och sockret i en stor kastrull. Koka upp under omrörning och låt koka livligt i 2 min. Se till att det inte kokar över. Ta bort kastrullen från värmen och droppa i röd eller grön karamellfärg. Blanda i fruktpektinet och rör om. Häll upp i en form, ca 20x30 cm och låt stå i rumstemperatur i 1-2 dagar. Låt marmeladen stelna och torka på ytan. Skär marmeladen i rektangulära rutor och strö över garneringen innan servering.



Fler recept och mycket mer på www.appeleket.se