

Syrlig äppel- och lime marmelad



*1 kg svenska äpplen
3 dl färskpressad limesaft
300-400 g syltsocker*

Skala, kärna ur och riv äpplena grovt. Pressa saften ur limefrukterna. Blanda äpple, limesaft och vatten i en kastrull och sjud under omrörning i ca 10 minuter. Tillsätt syltsockret och koka i 2 minuter. Häll upp marmeladen på varma och väl rengjorda glasburkar. Förslut burkarna med en gång och förvara dem svalt.



Fler recept och mycket mer på www.appeleket.se