



**Hyben-æblemarmelade**

Hyben har en ganske særlig smag, ja måske kan man sige at den smager af Danmark?



Bedøm opskrift



60+ min



Aug – Apr



Vegetar



Lav på laktose



Lav på gluten

## Ingredienser

### 1 glas

500 g hyben (ca. 375 g uden frø og trimmet i begge ender)

4.5 dl vand

350 g **syrlige æbler**

350 g sukker (eller honning)

1 saft fra 1 citron

*Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Syltedronningen - modener syltning til alle måltider"*

# Tilberedning

- 1 Skyl og hak hybenfrugterne i mindre stykker, og kog dem i vandet i 10 minutter med låg.
- 2 Skræl æblerne og skær dem i små tern, eller riv dem. Kom æblerne ned til hybenmosen sammen med sukker og citronsaft. Lad marmeladen småkoge i 30-45 minutter uden låg. Smag til med citronsaft, og mos de store stykker frugt ud.
- 3 Kom den varme (kogende) marmelade på steriliserede glas, og luk til med rene låg med det samme.
- 4 Kan holde 3-4 måneder og 2-4 uger efter åbning - på køl.



## Tip

Serveres til fx mild ost, tebirkes, knækbrød, hirsegrød, chiagrød, yoghurt, skyr og som sødt tilbehør til kød

Du kan sagtens bruge frosne hyben, men de skal være optøede, når du koger dem.

Denne marmelade bliver fast, så hvis du foretrækker en blødere marmelade, kan du tilsætte lidt mere vand.

