



Blommemarmelade

Blommer giver den lækkereste marmelade og er super nemt at lave.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Aug – Sep



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på gluten



Lav på laktose

Ingredienser

2 glas

500 g blommer

500 g sukker

1 dl vand

Opskrift: Udviklet af Bente Nissen Lundsgaard

Tilberedning

- 1 Skyl blommerne, skær dem i halve og fjern stenene.
- 2 Kog blommerne i vandet og lad det småkoge til det er blevet en blød masse. Tilsæt sukkeret.
- 3 Kog marmeladen til den falder langsom fra ske.
- 4 Kom marmeladen i rene og skoldede glas. Luk til.
- 5 Opbevares mørkt og køligt gerne i køleskab.

