

Brombærmarmelade

Tilberedningstid
15 min

Antal personer
Ét glas

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 250g frosne brombær
- 100g sukker
- 1 tsk. vaniljesukker
- 0,5 dl vand
- 1 blad husblas

Fremgangsmåde

Kom brombær, sukker, vaniljesukke og vand i en gryde.

Mas let brombærrene ud med en ske.

Lad det koge op i 20 min.

Tilsæt husblas og rør grundigt i marmelademassen.

Når marmeladen er kølet let af hældes det på et marmeladeglas og sættes på køl.

