

Brombærmarmelade med rom

2 glas

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

350 g brombær
1 vanillestang
150 g syltesukker
1 spsk. citronsaft
1/2 dl mørk rom

Beskrivelse

Kom brombærrene i en gryde. Flæk vanillestangen og skrab kornene ud. Vend bærrene med syltesukker og vanillekorn og lad dem trække i ca. 1 time.

Varm bærrene langsomt op i gryden og lad dem simre ved middel varme i ca. 20 minutter. Smag til med citronsaft og rom.

Hæld den varme marmelade på rengjorte glas, sæt låg på og opbevar dem på køl.