



Beskrivelse

Rengør rabarberne og skær dem i små stykker.

Kog rabarber, syltesukker, citronsaft, kardemomme og vand sammen ca. 10 minutter til rabarberne er møre. Pisk marmeladen igennem med et piskeris.

Hæld marmeladen i et rengjort tætsluttende sylteglas.

Opbevar marmeladen i køleskabet.

Ingredienser

200 g rabarber

100 g syltesukker

3 spsk. citronsaft

1/2 tsk. stødt kardemomme

1/2 dl vand