



Ingredienser

500 g rabarber

250 g syltesukker

1 vanillestang

saft og skal af 1/2 appelsin

1/4 dl vand

Beskrivelse

Dag 1:

Skær rabarber i små stykker. Læg rabarber og syltesukker lagvis i en gryde. Start og slut med sukker. Halver vanillestangen og læg et snit på langs, så kornene kan komme ud. Læg de to stykker vanillestang ind imellem lagene. Riv skallen af en halv appelsin hen over rabarberne og pres saften ud over. Læg låg på gryden og stil den køligt natten over.

Dag 2:

Tilsæt vand og varm frugten langsomt op. Kog i 5-7 minutter, indtil frugten er mør. Fyld marmeladen på rengjorte glas og opbevar marmeladen i køleskabet.