

Fria Emilia  
Boden  
Namn: Ellen Stenvall  
Årskurs: 7

Datum: 21/9 - 10

# Äppelmarmelad med kardemumma

Vi har gjort äppelmarmelad och vi har lärt oss hur man gör marmelad. Det var svårt och koka för man visste inte hur det skulle se ut för att man inte kokat marmelad tidigare. Det var intressant att se hur det blev, alltså när marmeladen är klar.

## Äppelmarmelad med kardemumma

7,5 hg äpplen.  
1/2 dl vatten  
400 gr råsocker  
1 citroner  
1 tsk kardemumma

### Gör så här

1. Skölj, skala och kärna ur skär i klyftor koka i så lite vatten som möjligt.
2. Stöt äpplena så det blir en lagom mängd av bitar och mos.
3. Tillsätt råsockret koka, upp under omrörning, koka till fast konsistens.
4. Tillsätt citronsaft från citronen och kardemumman.
5. Häll upp på väl rengjorda burkar.