

Fria Emilia
Boden
Namn: Sigge Stjärnholm
Årskurs: 5

Datum:

Äppelmarmelad!

Vi har gjort äppelmarmelad. Jag har lärt mig att man inte ska ha så mycket vatten när man kokar marmelad och hur man gör marmelad. Det var roligt att skala äpplen och att röra om i kastrullen. Det var svårt att väga exakt hur mycket äpplen och socker man behövde.



© Madde M, kokaihop.se

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.