



Fikonmarmelad

Ingredienser 1 1,5 kilo

500 g	fikon, torkade
200 g	aprikoser, torkade
4 dl	vatten, från blötläggningsvatten
1 dl	citron, saft av pressad
12 dl	strösocker
2 st	kanelstänger
1 st	fruktpektin, flaska, (Certo)

Tillagning

Marmeladen är god till ost eller som pålägg. Ann-Charlotte använder helst ekologiskt odlad frukt till sin marmelad. Vill man ha marmeladen slätare kan man mixa den med stavmixer innan den hålls upp på burk.

1. Blötlägg aprikoser och fikon i rikligt med kallt vatten. Låt ligga minst 8 timmar eller över natten.

2. Häll av och spara 4 dl av blötläggingsvattnet. Hacka fikon och aprikoser. Sjud fikon och aprikoser med vattnet och citronsaft 20 minuter.

3. Rör ner socker och kanelstängerna. Koka utan lock 15 minuter. Skumma då och då. Ta av från plattan och rör ner 1 flaska Certo. Rör någon minut.

Ta upp kanelstängerna. Önskas starkare kanelsmak kan kanelstängerna följa med i burken. Häll upp marmeladen på väl rengjorda burkar.