



## Grön druvmarmelad

### Ingredienser 1 sats

---

1 kg	druvor, halverade och urkärnade
300 g	citroner, tunnskaliga, 2 st
2 st	kanelstänger
1 kg	syltsocker

### Tillagning

---

En frisk marmelad med smak av kanel och citrus. Marmeladen kan också göras på blå druvor.

1. Mixa de urkärnade druvorna hastigt i en matberedare till grova bitar.
2. Tvätta och borsta citronerna väl, klyfta, kärna ur och skiva dem tunt.
3. Blanda druvor, citronskivor, kanel och socker i en gryta och koka upp.  
Låt koka 5 minuter, dra grytan åt sidan och låt stå 15 minuter innan marmeladen hälls upp på varma burkar.  
Sätt genast på lock.