



Pumpamarmelad

Ingredienser 3 burkar

1 kg	pumpa
200 g	torkade aprikoser
1 kg	syltsocker
1 st	vaniljstång
2 msk	whisky
1 st	skalet och saften av apelsin

Tillagning

Hemkockt marmelad gör det lilla extra för söndagsbrunchen. Denna pumpamarmelad är förförande god med vanilj och whisky.

1 Blötlägg aprikoserna och låt dem ligga i blöt över natten.

2 Skala pumpan, tag bort kärnor och den trådiga mittdelen. Skär den i bitar.

3 Koka upp pumpan och aprikoser i aprikosernas blötläggningssvatten. Låt koka i cirka 30 minuter.

4 Blanda ner apelsinsaften och apelsinskalet. Ta ur fröna ur vaniljstången och lägg ner både frön och stång i marmeladen. Låt koka 10 minuter.

5 Höj värmen och håll i syltsockret. Låt koka kraftigt ytterligare 2–3 min. Ta av kastrullen och låt den stå en stund. Rör om då och då. Tillsätt whisky. Häll upp på rena burkar. Låt gärna marmeladen stå i kylskåpet i några dagar innan du smakar.