

## Plommonmarmelad

2 kg plommon (urkärnade)

1,6 kg socker

- Doppa plommonen i kokande vatten och dra bort skalen.
- Kärna ut dem och skär dem i bitar.
- Blanda plommonbitarna med sockret i en kastrull och koka på svag värme i ca 1 h till dess att det har kokt ihop och blivit lite simmigt.
- Mixa marmeladen till en slät massa.
- Häll upp marmeladen i väl rengjorda och varma glasburkar. Förslut.
- Förvara svalt (frys för längre förvaring)

Hållbarheten är kort i kylen pga att denna marmelad är gjord helt utan tillsatser av konserveringsmedel och liknande. Den håller dock lång tid i frysen.

