



Kuusenkerkkämarmelo

Aineet: 5-6 litraa kuusen vuosikasvaimia
1 kg sokeria
vettä

Valmistus: Huuhtele vuosikasvaimet. Peitä kylmällä vedellä niin, että ne juuri peittyvät. Anna seisoa vedessä yön yli. Keitä vuosikasvaimia liotusvedessä noin 2 tuntia sekoittaen koko ajan, ettei seos pala pohjaan. Siivilöi seos, nestettä pitäisi olla jäljellä noin 1,5 litraa. Lisää sokeri ja keitä seosta vielä toiset 2 tuntia huolellisesti sekoittaen. Keittämisen jälkeen seos on siirappimaista ja kovettuu vähitellen. Kaada seos kuumennettuihin lasipurkkeihin. Valmiin marmelon väri on punaruskea.

www.superkokki.com