

# Hybenmarmelade

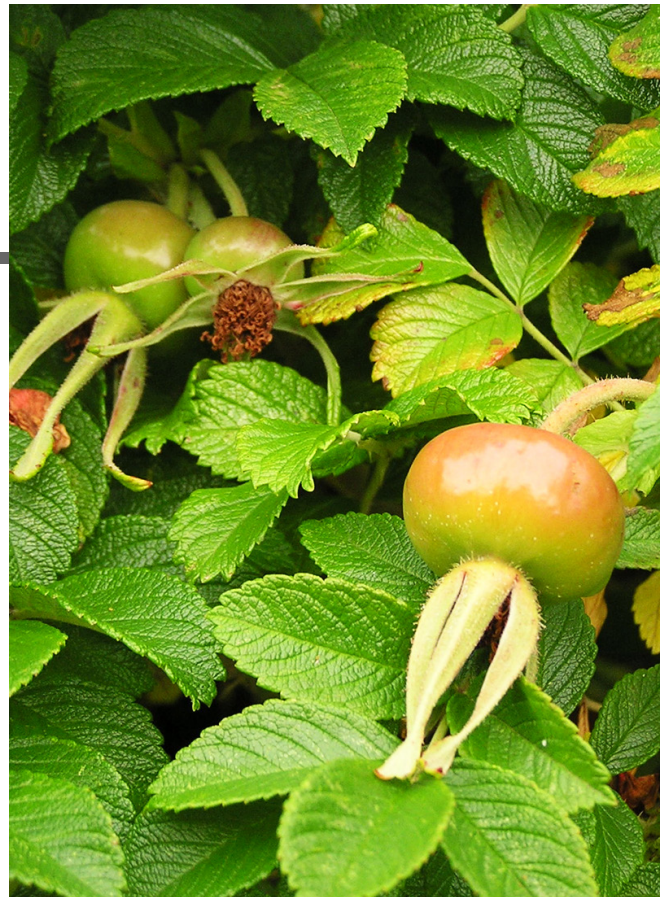
med æble og vanilje

---

*Ingredienser nok til 3 små glas*

ca. 200 g rensede hyben  
1½ æbler

½ dl vand  
½ flækket vaniljestang  
125 g øko-sukker  
Saft af ½ øko-citron



Layout, foto: Janne Aarre 2015 [golfognatur.dk](http://golfognatur.dk)

## *fremgangsmåde:*

Skyl hybenfrugterne godt. Halvér hyben og fjern kernerne med en lille skarp kniv eller ske. Og ho det er besværligt!

Skræl æblerne og skær dem i kvarte. Fjern kernehuset og skrær dem i små tern.

Kog dine hyben og æbler møre i vandet.  
Flæk vaniljestangen på tværs og skrab kornene ud. Bland/smuldr vaniljekornene ud i sukkeret.

Tilsæt vanilje, sukker og citron og kog marmeladen igennem.  
Marmeladen skal virke lidt karamelliseret, når den er helt færdig.  
Kom hybenmarmeladen på atamon-skoldede glas glas.

## *kommentar:*

Hvis man kommer en ½ vaniljestang i som ovenfor beskrevet bliver den fantastisk god, men man kan også nøjes med at bruge vaniljesukker.

Opskriften er lånt på [jegelskermad.dk](http://jegelskermad.dk) og der er brug æbler fra Tom Hansen i ESrum og hyben fra stranden i Dronningmølle.

---

*Velbekomme*