

Apelsinmarmelad

1 Kg frukt, 2 citroner, 2-3 pomeranser, resten apelsin
1 liter kokande vatten
1 Kg socker/liter fruktmassa

Skär frukten i tunna bitar. Spara på kärnorna. Häll på lite av det kokande vattnet på kärnorna och resten på frukten.

Nästa dag kokas det kraftigt i 30 minuter med kärnorna. Tag ur kärnorna. Mata i sockret och koka därefter sakta i 1 timme.

Fyll på burkar och sätt på lock medan marmeladen är varm.