

Brombærmarmelade med cognac og ristede valnødder



1 kg brombær
500 g mørk rørsukker eller brun farin*)
150 g valnødder
¼ dl citronsaft
1 vaniljestang eller 4 tsk vaniljesukker
1½ dl cognac
Konserveringsmiddel

Brombærerne skylles og kommes i en gryde med sukker, citronsaft og vaniljestangen. Kog op, mens der røres i gryden. Lad syltetøjet småkoge i 30 minutter. Rist valnødderne på en tør pande, og hak dem i mindre stykker, og lad dem koge med de sidste 10 minutter.

Tag gryden fra blusset, tilsæt cognac og rør rundt og fisk vaniljestangen op.

Tilsæt konserveringsmiddel, følg dosseringen på flasken og hæld syltetøjet på de nyskoldede glas som er skyllet i konserveringsmiddel. Luk til og glassene stilles mørkt og køligt.

*) Bruges vilde brombær, skal der eventuelt tilsættes mere sukker.

Kilde: Hans-Henrik Topp
01.08.2013