

Hyben, sirup & marmelade



Hyben sirup

1½ kg friske rensede hybenskaller
2 kg sukker
2 l vand
Flydende konserveringsmiddel

Rens dine hyben, fjern stilk og frø, og kom dem i en gryde med vand og sukker. Lad blandingen simre i 2 timer. Tilsæt flydende konserveringsmiddel efter opskriften på flasken. Gryden afkøles ved stuetemperatur til næste dag. Hæld blandingen gennem en sigte og varm hybenudtrækket op igen og lad det koge ind til to tredjedele. Fjern skummet og hæld siruppen på flaske.

Hyben marmelade

De kogte hybenskaller er nu klar til marmelade. Du kan bruge hybenskallerne som de er, naturel, eller du kan smage marmeladen til på følgende måder:

1 æble og eller 1 appelsin

Skræl æblet og riv det med et råkostjern med store huller.

Skær enden af appelsinen og skær den i skiver på langs og fjern kernerne. Kødet skæres i små trekantede skiver og skallerne findeles i tern.

Det revne æble og appelsin kød og tern kommes i en gryde og varmes hurtigt op, til dine appelsinterne er bløde. Hældes nu op til hybenskallerne og der røres rundt og marmeladen varmes op igen og der tilsættes konserveringsmiddel.

Kanel, valnødder og eller rom

Du kan også justere smagen med en eller flere af ovenstående råvare. Din marmelade kan også smages til med citronsaft. Husk, at valnødder først skal varmes på en pande og derefter hakkes i tern.

Hæld hybenmarmeladen ned i de varme syltetøjsglas, steriliseret med flydende konserveringsmiddel. Tør glassets rand med et stykke vanddampet køkkenrulle og forsegl glassene med de steriliserede låg og tillad omkring en ½ cm frirum fra kanten.



Nu har du din hjemmelavede hyben-, sirup og marmelade

Kilde: Hans-Henrik Topp, inspireret af alt-om-hyben.dk
23.08.2012