

# Katarinas kolonilott

---



## PLOMMONMARMELOD MED KANEL OCH KARDEMUMMA

### **Ingredienser:**

500 gr urkärnade plommon  
3 dl syltsocker  
2 st kanelstänger  
1 tsk stött kardemumma  
1 citron, saft och skal

### **Gör så här:**

Skölj plommonen, kärna ur dem och skär dem i mindre bitar.  
Blanda plommon och socker i en gryta.  
Tillsätt övriga ingredienser och rör om.  
Låt koka i 3-10 minuter beroende på vilken konsistens du vill ha.  
Skumma väl och häll upp på varma, väl rengjorda burkar.  
Förslut och förvara svalt.  
*Recept från: Dan Sukker*