

# Blommemarmelade med kanel

---

*Blommemarmelade med kanel er en lækkerbissen til pandekager og oste, der har lidt smag. Jeg bruger altid syltesukker, som jeg køber i Tyskland, det fås i forskellige udgaver og jeg bruger som regel den, der hedder 2:1, det vil sige to dele frugt inklusive lidt vand til en del sukker. Syltesukker fås også herhjemme, men vist nok kun 1:1.*

600 - 700 g blommer

300 - 400 g vand

1 kanelstang af god kvalitet, helst fra Ceylon

500 g syltesukker 2:1

Blommerne skæres i mindre stykker og kommes i en gryde sammen med vand, kanelstang og syltesukker. Kog efter anvisningen på syltesukkerpakken.

Kanel kan erstattes med en vaniljestang, hvor kornene skræbes ud og koges sammen med marmeladen. Det giver en mere sød marmelade end hvis der bruges kanel.