

SCONES MED TRE- FRUKTSMARMELOD

Tips!

Smaksätt sconsen
med 1 tsk stöta
kardemummakärnor
och 1 tsk socker.

Scones 8 st.

- 4 dl vetemjöl
- 2 tsk bakpulver
- 2 krm salt
- 50 g smör eller margarin (gärna rumstempererat)
- 2 dl mjölk



Gör så här

1. Sätt ugnen på 250°C.
2. Blanda vetemjöl, bakpulver, och salt i en bunke.
3. Finfördela smör eller margarin i mjölblandningen.
4. Tillsätt mjölk och rör snabbt ihop till en kladdig deg.
5. Klicka ut 2 kakor eller 8 bullar på en plåt med bakplåtspapper.
6. Grädda mitt i ugnen ca 10-12 minuter.

Foto: Shutterstock

Trefruktsmarmelad

4 stora glasburkar

- 4 medelstora apelsiner
- 1 citron
- 1 grapefrukt
- 1 l vatten
- 1,8 l (1,5 kg) syltsocker
- 2 tsk citronsyra

Gör så här

Borsta frukten väl i varmt vatten, skär den i klyftor och sedan i tunna skivor. Ta bort kärnorna och knyt in dem i tunt tyg (gasväv). Blanda frukt, vatten och kärnor i en gryta och låt stå över natten. Koka sedan sakta under lock i 45 minuter i en stor och vid gryta. Rör i sockret och koka utan lock i 45 minuter. Gör geléprov. Ta upp kärnpåsen och rör ner citronsyra utörd i lite vatten. Häll upp marmeladen på varma och rengjorda burkar, låt svalna och tillslut.