

## **SVARTVINBÄRSMARMELAD**

2 liter svarta vinbär

1- 1,2 liter socker

1 tsk natriumbensoat

Rensa vinbärens och varva dem med sockret i en stor gryta. Mosa eventuellt bärens med potatispress. Rör om, och låt stå en stund. Koka upp på svag värme under omrörning. Låt koka en till två timmar tills marmeladen tjocknat. Tillsätt bensoat. Skumma och häll upp i små uppvärmda glasburkar. Paraffinera när marmeladen svalnat. Etikertera.