

Gemengde bramenjam

Benodigdheden:

- Bramen
- Vijgen
- Pruimen
- 1 Citroen
- 1 kg Geleisuiker

Bereiding:

Was de bramen en laat ze uitlekken.

Snij de vijgen in stukjes

Ontpit de pruimen en snij ze in kleine stukjes

Pers de citroen.

Doe het geheel in een grote pan en voeg er nog 250 tot 300 ml water bij.

Breng dit al roerend aan de kook.

Zodra het geheel begint te pruttelen kan de geleisuiker erbij.

Laat dit nog 5 minuten op laag vuur doorkoken.

Als je bezwaar hebt tegen de brammenpitjes kun je het nog zeven (wel heel veel werk).

Schenk het in jampotjes.