



KANELILUUMUHILLO

AINESOSAT

- 2 kg luumuja, kivet poistettu ja pilkottu
- 200 ml haaleaa vettä
- 2 kg valkoista kidesokeria
- 2 tl jauhettua kanelia
- 1 rkl sitruunamehua

VALMISTAMINEN

1. Laita pilkotut luumut isoon kattilaan ja lisää vesi. Anna kiehua hiljaa 10 minuuttia, kunnes luumut ovat pehmeitä. Lisää sokeri, kaneli ja sitruunamehu ja anna sokerin liueta hitaasti keittämättä.
2. Nosta lämpöä ja anna hillon kiehua viisi minuuttia. Ota asetti pakastimesta ja tee hyytymistesti (katso artikkeli). Jos se ei rypisty vielä, jatka keittämistä vielä pari minuuttia ja testaa uudelleen.
3. Ota kattila pois liedeltä ja anna sen jäähtyä 15 minuuttia. Sekoita silloin tällöin – se estää hedelmäpaakkuja uppoamasta purkkien pohjalle. Lapa lämpimiin purkkeihin, sulje ja anna jäähtyä.