

材料

スイートスプリング ----- 6個 (約1320g) 正味460g  
 グラニュー糖 ----- 400g  
 水 ----- 200cc  
 スダチ果汁 ----- 80cc (約8個分)  
 皮( マーマレード風にする場合 ) ----- 1個分使用

下ごしらえ

実は種を取り除き、生のままミキサーに約分間かけておく。

マーマレード風にする場合は皮部分を約5倍の水で10分間ゆで、細切りにしておく。

手順

1. 鍋にミキサーにかけた実部分・水・皮( マーマレード風にする場合 )を加え  
 強火にかけ沸騰したらアクをとる。
2. 1の鍋にグラニュー糖を加え強火で25分間木べらで混ぜながら煮る。
3. スダチ果汁を加え、さらに5分間混ぜながら煮込んで出来上がり !!

総作業時間	約50分 内、手順3以降の煮込み時間は約30分間
出来上がり	200ccの瓶約4個分
味の感想	スイートスプリング本来の味は酸味が少なく甘みがあるので、 口当たりもやさしい味に仕上がりました。 スダチを加えることで甘みが引き立ち、和の風味に仕上がります。 毎日食べても飽きのこない甘さです。