



Julekrydrede multer med brunsukkerrømme

Ingredients

Multer med julekrydder:

- 1 dl vann
- 0,5 dl sukker
- 1 hel stjerneanis
- 5 hele nelliker
- 1 kanelstang
- -

500 g multer

Brunsukkerrømme:

- 3 dl seterrømme
- 3 ss brunt sukker

Tilbehør:

Kransekakestenger



Instructions

Ha vann, sukker og krydder i en kjele. Varm opp og la småkoke et par minutter til du får en krydret sukkerlake. Ta kjelen av platen. Legg multene i den varme krydderlaken og la de trekke i laken i 20-30 min.

Rør seterrømmen sammen med brunt sukker.

Server multene lune sammen med brunsukkerrømme. Bruk hjemmelaget eller kjøpte kransekakestenger som tilbehør.

Tips

Både multene og brunsukkerrømmen kan lages på forhånd. Oppbevares i kjøleskapet frem til servering. Multene smaker best om de varmes litt rett før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/julekrydrede-multer-med-brunsukkerromme>