



Pære- og eplemarmelade med valnøtter

Ingredients

- ♥ 200 g eplebiter
- ♥ 300 g pærebitar
- ♥ 2 dl brunt sukker
- ♥ 2 dl hvitt sukker
- ♥ 0,5 dl sitrønsaft
- ♥ 50 g valnøtter



Instructions

Ha eplebiter og pærebitar i en kjele med brunt og hvitt sukker og sitrønsaften. Varm opp og la blandingen stå på middels varme til frukten begynner å avgi væske. Øk varmen og la blandingen småkoke til fruktbitene er helt møre og sukkeret oppløst. Hakk valnøttene fint og bland i.

Fordel marmeladen på glass og avkjøl før servering.

Tips

♥ Ønsker du litt tykkere syltetøy kan du bruke syltesukker som inneholder pektin i stedet for vanlig, hvitt sukker (jeg bruker syltesukker fra Dansukker).

♥ Marmeladen oppbevares i kjøleskapet og har nokså lang holdbarhet.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/en/node/21955)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/21955>