



Julekrydrede multer med brunsukkerrømme

Ingredienser

Multer med julekrydder:

1 dl vann

0,5 dl sukker

1 hel stjerneanis

5 hele nelliker

1 kanelstang

--

500 g multer

Brunsukskerrømme:

3 dl seterrømme

3 ss brunt sukker

Tilbehør:

Kransekakestenger

Fremgangsmåte

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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/julekrydrede-multen-med-brunsukkerromme>