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

Brunsukkerrømme:
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 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/julekrydrede-multer-med-brunsukkerromme