Pære- og druemarmelade med rosiner og kanel

Ingredienser



♥ 300 g pærebiter
♥ 300 g blå druer
♥ 100 g rosiner
♥ 1 dl brunt sukker
♥ 3 dl hvitt sukker
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 1 dl druejuice (se tips)
♥ 1 kanelstang

Fremgangsmåte

Ha pærebiter og halve druer i en kjele sammen med rosiner, hvitt og brunt sukker, sitronsaften og druejuicen. Ha også kanelstangen i kjelen.

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 og du har fått en passe tykk marmelade.

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).

♥ Druejuice er supert å bruke om du får tak i og gir ekstra fyldig smak, men det går også greit å bruke vann i stedet.

♥ Marmeladen oppbevares i kjøleskapet og har nokså lang holdbarhet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/paere-og-druemarmelade-med-rosiner-og-kanel