Aprikosmarmelade med konjakk og krydder



Ingredienser

♥ 250 g tørkede aprikoser
- -
♥ 1,5 dl vann
♥ 150 g sukker
♥ 2 kanelstenger
♥ 2 hele stjerneanis
- -
♥ 0,5 dl konjakk (se tips)

Fremgangsmåte

Skjær eller klipp opp aprikosene i mindre biter og ha i en tykkbunnet kjele sammen med vann og sukker. Ha kanelstengene og hele stjerneanis også i kjelen.

La det hele småkoke uten lokk i ca 20 min, eller til du synes at marmeladen er passe tykk (den stivner etter at den har blitt avkjølt, se tips). Rør innimellom og pass på at blandingen ikke svir seg. Spe med mer vann hvis du synes det trengs.

Ta kjelen av platen og fjern kanelstengene og stjerneanisen. Rør i konjakk.

Ha marmeladen i et rent glass eller serveringskrukke. Avkjøl i romtemperatur.

Tips

♥ Det er ikke vits i å bruke den dyreste konjakken til denne marmeladen - det får du lite igjen for. Jeg brukte her en brandy som også gir god konjakksmak til en billigere penge.

♥ Det er en smaksak hvor tykk man liker marmeladen. Personlig synes jeg den ikke bør være altfor tykk, men heller littegrann flytende når man har den over osten. Tilpass koketiden alt ettersom hvor tykk du vil ha din marmelade, men husk som sagt at den vil bli enda tykkere etter at den er avkjølt.

♥ Aprikosmarmeladen smaker best romtemperert sammen med romtemperert ost. Ta altså både marmeladen og osten ut av kjøleskapet en god stund før servering.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/aprikosmarmelade-med-konjakk-og-krydder