Fikenmarmelade med kanel



Ingredienser

♥ 250 g tørkede fiken
- -
♥ 2 dl vann (+)
♥ 150 g brunt sukker
♥ 2 kanelstenger

Fremgangsmåte

La fiken ligge i bløt i vann, gjerne i et par timer. Rens dem ved å klipp av de korte, harde stilkene.

Skjær eller klipp opp fikenene i mindre biter og ha i en tykkbunnet kjele. Tilsett vann. La dette småkoke i 20 minutter.

Bruk en stavmikser og mos fikenene. Tilsett så brunt sukker og kanelstengene. La dette småkoke i ca. 15 minutter til. Spe med litt ekstra vann underveis hvis marmeladen blir for tykk.

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

Tips

♥ 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.

♥ Denne porsjonen gir 2 små skåler / krukker med fikenmarmelade. Mengden fikenmarmelade du ser på bildene i dette innlegget er mer fordi jeg lagde dobbel porsjon.

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

♥ Tørkede fiken finnes i de fleste matbutikkene nå som vi nærmer oss førjulstiden.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fikenmarmelade-med-kanel