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://www.detsoteliv.no/oppskrift/julekrydrede-multer-med-brunsukkerromme