Fikenmarmelade med gløgg og pære



Ingredienser

250 g tørkede fiken
- -
3 dl gløgg (se tips)
1 dl vann (se tips)
1/2 sitron
1 pære

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 gløgg, vann og saften av en halv sitron.

La det hele småkoke uten lokk i ca 10 min. Rens og del pæren opp i små biter og ha oppi kjelen. Småkok videre i ca 10 til, eller til du synes at marmeladen er passe tykk (den stivner litt etter at den har blitt avkjølt, se tips). Rør innimellom og pass på at blandingen ikke svir seg.

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

Tips

Bruk ublandet gløgg til denne marmeladen. Det holder altså med 1 dl vann til 3 dl ublandet gløgg.

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 litt tykkere etter at den er avkjølt.

Fikenmarmeladen smaker best romtemperert sammen med ost.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fikenmarmelade-med-glogg-og-paere