Pære- og eplemarmelade med valnøtter

Ingredienser



♥ 200 g eplebiter
♥ 300 g pærebiter
♥ 2 dl brunt sukker
♥ 2 dl hvitt sukker
♥ 0,5 dl sitronsaft
♥ 50 g valnøtter

Fremgangsmåte

Ha eplebiter og pærebiter i en kjele med brunt og hvitt sukker og sitronsaften. 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. Hakk valnøttene fint og bland i.

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).

♥ Marmeladen oppbevares i kjøleskapet og har nokså lang holdbarhet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paere-og-eplemarmelade-med-valnotter