Marinerte aprikoser med kanel og vanilje



Ingredienser

♥ 1 dl vann
♥ 1 dl hvitvin
♥ 2 dl brunt sukker
♥ 2 kanelstenger
♥ 1 stor vaniljestang
♥ 200 g hele, tørkede aprikoser

Fremgangsmåte

Ha vann, hvitvin og brunt sukker i en kjele. Ha oppi kanelstangen.
Snitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha både vaniljefrø og vaniljestangen i kjelen.

Kok opp blandingen og tilsett aprikosene. Rør godt så alle aprikosene blir dekket godt av laken og småkok i et par minutter. Hell aprikosene sammen med laken på et tett glass og la dette stå i kjøleskapet i minst 2 døgn før servering.

Tips

♥ Vær nøye på at du velger myke, tørkede aprikoser av god kvalitet.

♥ Aprikosene bør stå og trekke i minst et par dager for at de skal få den ønskede bløte konsistensen og deilige smaken av brunt sukker, kanel og vanilje. Glasset med de marinerte aprikosene kan stå i kjøleskapet i 1-2 uker.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/marinerte-aprikoser-med-kanel-og-vanilje