Pæremarmelade med kanel

Ingredienser



♥ 2 store pærer
♥ 1 sitron
♥ 8 ss sukker
♥ 0,5 ts malt kanel
♥ 0,5 ts malt ingefær
♥ 4 kanelstenger
♥ 1 vaniljestang
♥ (evetuelt litt vann)

Fremgangsmåte

Skrell pærene og del dem opp i små biter. Ha pærebitene i en kjele sammen med presset saft fra 1 stor sitron. Bland i sukkeret og malt krydder. Rør godt. Ha også hele kanelstenger oppi kjelen. Splitt opp vaniljestangen og skrap ut frøene på innsiden. Ha både vaniljefrø og vaniljestangen i kjelen.

Varm opp blandingen og rør litt av og til. Småkok i 5-10 minutter. Etter hvert vil pærene avgi væske, så det er ikke sikkert at du trenger å spe med noe vann. Hvis du imidlertid merker at det blir tørt i kjelen, må du spe med litt ekstra vann. Men ikke for mye vann, for det er meningen at pærene skal bli lett karamelliserte.

Ta kjelen av platen og avkjøl pæremarmeladen før servering sammen med oster.

Tips

♥ Pass nøye på mens pæremarmeladen koker. Tilpass væsken ved å eventuelt tilsette litt ekstra vann, som jeg har beskrevet. Rør så ikke pæremarmeladen setter

seg fast i bunnen. Pæremarmeladen er ferdig når pærene er lett karamelliserte og møre, uten å ha gått i stykker.

♥ Serveres avkjølt. God til alle slags oster!

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

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