Hjemmelaget julete (og Mummi-pepperkaker)

Ingredienser



♥ 1 eple
♥ 6 økologiske klementiner
- -
♥ 200 g Earl Grey (i løsvekt, ikke teposer)
♥ 6 hele kanelstenger
♥ 3 ss hel nellik
♥ 3 ss hel kardemomme
♥ 6 hele stjerneanis
♥ 2 vaniljestenger

Servering:
♥ honning eller brunt sukker

Fremgangsmåte

Start gjerne dagen i forveien med å tørke epler og klementiner: Finn frem en stekeplate og dekk den med bakepapir. Skrell 3 av klementinene og legg klementinskallet utover stekeplaten. Skjær både de skrelte klementinene og de 3 gjenværende med skall i tynne skiver. Legg klementinskivene på stekeplaten. Skjær eplet i skiver og legg også disse på stekeplaten.

Tørk dette i stekeovnen ved 100°C i noen timer (se tips). Jeg lot mine stå og tørke i ovnen i 6 timer og snudde litt rundt på epleskivene og klementinskivene innimellom.

Klipp eller hakk det tørkede appelsinskallet, mandarinskivene og epleskivene i små biter. Spar gjerne noen tørkede klementinskiver som du kan bruke i tekoppen etterpå.

Finn frem teblader og krydder.

Hakk eller brekk kanelstengene i mindre biter. Gjør det samme med stjerneanisen. Klipp opp vaniljestengene i små biter.

Bland teen med krydder og småbitene av tørket frukt og klementinskall.

Ha juleteblandingen i en tett teboks eller en glassbeholder med lokk.

Ved servering trekkes teblandingen i kokende vann. Bruk en tesil og beregn ca. en stor spiseskje per tekopp. For en tekanne bruker jeg 3 spiseskjeer av teblandingen. La teen trekke i noen minutter, avhengig av hvor sterk du liker teen. Server teen varm og med litt honning i tekoppen.

Tips

♥ Du kan bruke alle typer sort te i løsvekt. Jeg liker klassisk Earl Grey best. 1 pakke tilsvarer 200 gram.

♥ Siden tørket klementinskall inngår i juleteen, bør du absolutt bruke økologiske klementiner for å unngå sprøytemidler.

♥ Det er ikke så nøye med eksakte mål når du lager denne teblandingen. Bruk det du har av julekrydder og det antall epler og klementiner du liker og har for hånden.

♥ Juleteen bør oppbevares i tett boks eller glassbeholder med lokk slik at aromaen bevares.

♥ Til pepperkakene brukte jeg her den populære oppskriften på **Gepettos pepperkaker,** som jeg hatt på Det søte liv i omtrent ti år (men bildene er fornyet). Dette er pepperkaker med veldig mild kryddersmak, som mange barn liker ekstra godt. Men selvsagt kan du bruke pepperkakeformene på hvilken som helst type pepperkakedeig!

♥ Mummi-pepperkakeformene finnes i flere varianter, og du får kjøpt dem hos **Adlibris.no** sammen med stort utvalg av Mummi-krus og annet Mummi-servise.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelaget-julete-og-mummi-pepperkaker