

Kaffeporcherede kvæder med vanilie

Denne opskrift stammer fra Politiken.

Kvæderne ligger i en dejlig sirup der er god til skyr osv.

Der bliver en del sirup så brug gerne flere kvæder end opskriften angiver.

Der er også forskel på kvædestørrelse så brug 5-6 store eller 10 mindre til denne opskrift.

5-6 store kvæder

1 l vand

1 kg sukker

30 gr kaffebønner (hele)

4-5 kanelstænger afh. af størrelse

2 tsk vaniliepasta /vaniliepulver

Skal af 1 øko citron (hvis jeg fordobler opskriften tager jeg bare 1 hel citron i skiver)

- Skyl kvæderne og gnub det nuller der er på af. De skal ikke skrælles.
- Skær øverste top af og ditto bunden med blomsten.
- Skær nu ”både/skiver” af fra top til bund så du kommer vel udenom kærnehuset.
- (Kærnehuset er meget stenet udenom og det skal vi ikke have med)
- Skær ”både/skiver” i mindre tern, de skal være så de er lette at spise med dessertske.
-

Kvæderne vil begynde at blive mørke med det samme ligesom æbler, det gør ikke noget.

- Kom alle ingredienserne i en stor gryde.
- Sæt låg på.
- Lad det simre 2 (evt 3 timer) stille og roligt indtil kvæderne er røde. 3 timer er kun sfr meget store tern.
- Rør lidt et par gange undervejs.
- Sluk og køl af ½ time.
- Kaffebønnerne burde ligge på toppen nu så fisk dem op med en hulske. (det tager lidt tid)
- Fisk også citron og kanel op.
- Jeg hælder derefter alt op i et stort dørslag og fordeler kvædestykkerne i glas med en ske.
- Derpå giver jeg kvædesaften et opkog og fordeler det i glassene.
- Man kan også bare skovle kvæder m saft direkte op i glas.

Sørg for der er en del saft i hvert glas, så er det lækkert at lægge en skefuld kvæde m saft på vanilieis eller skyr.

Glassene skal på køl, da der ikke er atamon i.

Kan sagtens holde på køl 1 år eller mere (husk at skolde glas og redskaber inden brug)