

Blommer i Madeira



1 kg blommer, friske
1 dl vand
500 g sukker
1½ dl Madeira
1½ tsk vaniljesukker
1½ tsk Atamon, flydende

De skyllede blommer prikkes og lægges i rene, Atamon skyllede glas.

Vand og sukker koges til lage, der skummes og blandes med vin, vaniljesukker og Atamon.

Lagen hældes varm over blommerne og glassene lukkes.

Blommeglassene stilles de første dage i køleskabet og derefter køligt og mørkt.

Kilde: Inspireret af dk-kogebogen.dk

15.09.2014