

Krydrede Abricoser

½ liter vand

½ liter sukker

2 stk Hel kanel

4 stk Stjerne anis

4 stk Laurebær blade

1 sp sk senneps frø

1 sp sk Fennikel frø

1 sp sk sort sesamfrø

1 sp sk koriander hel

1 sp sk Hel kardemomme kapsel

500 g tørrede abricoser

Vand og sukker koges sammen med alle krydderierne ca. 20-30 min. Herefter tilsættes abricoserne og det skal så lige op til kogepunktet. Tages af komfuret og hældes i en skål eller boks, og sættes til afkøling.