



Keitetyt luumut

Aineet: 500 g luumuja
2 dl tavallista tai maustettua teetä
½-1 dl sokeria
2 rkl sitruunamehua
1 kanelitanko

Valmistus: 1. Halkaise luumut ja poista samalla siemen.
2. Lisää juomavahvuiseen teehen sokeri, sitruunamehu ja kanelitanko ja kuumenna kiehuvaaksi.
3. Lisää luumut ja keitä kypsiksi. Anna jäähtyä.
Tarjoa sellaisenaan tai jäätelön tai kermavaahdon kanssa.

www.superkokki.com