Solbærsyltetøy

Ingredienser



♥ 1 kg solbær
♥ 2 dl vann
♥ 500 g syltesukker

Fremgangsmåte

Ha rensede solbær og vann i en kjele. La bærene småkoke i ca. 10 minutter. Tilsett sukkeret og småkok i et par minutter til under omrøring, så sukkeret løser seg opp. Rør hele tiden så syltetøyet ikke setter seg i bunnen av kjelen.

Ta kjelen av platen og avkjøl syltetøyet før du heller det på varme, rene syltetøyglass.

Tips

♥ Det går fint å lage syltetøy av frosne solbær. Det vil ta litt lenger tid før de tiner, men følg for øvrig den samme fremgangsmåten som ovenfor.

♥ Merk at sukkermengden er veiledende. Jeg synes den angitte mengde er passe, men du må selv smake deg til hvor søtt syltetøy du liker.

♥ Syltesukker er sukker tilsatt pektin og fås kjøpt i de fleste velassorterte matvarebutikkene. Pektin gjør at syltetøyet tykner mer enn om du bruker vanlig sukker, men bortsett fra at syltetøyet blir litt tynnere, går det helt greit å lage syltetøy med vanlig sukker.

♥ Syltetøyet bør oppbevares kjølig. Syltetøy i åpen syltetøyskål bør spises opp i løpet av noen dager. Skal du oppbevare det over lengre tid, anbefaler jeg deg å fryse det ned enten i syltetøyglass (ikke fyll dem helt fulle ellers sprekker glassene i fryseren) eller i plastbokser.

♥ Denne porsjonen syltetøy gir ca tre middels store syltetøyglass. Det er bare å gange opp oppskriften hvis du vil lage en større porsjon.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/solbaersyltetoy