Rips- og bringebærsyltetøy



Ingredienser

♥ 250 g bringebær
♥ 150 g rips
♥ 200 g sukker

Fremgangsmåte

Ha alle ingrediensene i en bolle og rør eller mos alt godt sammen med en gaffel eller sleiv så bærene knuser og sukkeret løser seg opp. Det gjør ikke noe om det er noen hele rips eller bringebær innimellom.

Ha syltetøyet i en liten krukke eller skål.

Tips

♥ Når jeg lager Rørte jordbær eller Rørt bringebærsyltetøy synes jeg det er godt å blande i litt sitronsaft, men dette er ikke nødvendig her fordi ripsene er syrlige nok. 🙂

♥ Kaldrørt syltetøy har ikke så lang holdbarhet. Oppbevar syltetøyet i kjøleskapet i noen dager. Vil du lage en større porsjon, er det bare å gange opp oppskriften. Hvis du lager en større porsjon og vil fryse syltetøyet, kan du gjerne blande litt frysepulver med sukkeret før du rører det sammen med bærene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/rips-og-bringebaersyltetoy