Rørt jordbær- og bringebærsyltetøy



Ingredienser

♥ 400 g friske jordbær
♥ 400 g friske bringebær
♥ 200 g sukker (eventuelt syltesukker med pektin)

Fremgangsmåte

Rens jordbærene og sjekk at alle bringebærene er fine.

Del jordbærene opp i biter og ha i en bolle sammen med bringebærene. Mos dette sammen med sukkeret.

Bruker du vanlig sukker, går det fint å kaldrøre dette til bærene er passe most og sukkeret har løst seg opp.

Ønsker du i stedet tykkere syltetøy, kan du varme bærene med syltesukker i en kjele til blandingen tykner litt. Avkjøl.

Her har jeg altså som sagt valgt å kaldrøre syltetøyet med vanlig sukker uten pektin.

Tips

♥ Kaldrørt syltetøy har begrenset holdbarhet til noen dager og må oppbevares i kjøleskapet.

♥ Syltesukker fås kjøpt i de fleste matbutikkene (f eks syltesukker fra Dansukker).

♥ Vil du fryse syltetøyet, kan du i tillegg blande litt Certo frysepulver med sukkeret før du blander det med bærene. Dette fås også kjøpt i de fleste matbutikkene.

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

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