Dronningsyltetøy



Ingredienser

♥ 700 g bringebær
♥ 500 g blåbær
♥ 400 g sukker (se tips)

Fremgangsmåte

Finn frem bærene. Ha dem i en kjele med sukkeret og rør godt rundt.

La blandingen gjerne stå i kjøleskapet i et par timer så bærene begynner å safte seg.

Sett kjelen på platen og kok opp syltetøyet på middels varme mens du rører. La syltetøyet småkoke i 5-10 minutter. Rør stadig i det, så det ikke setter seg i bunnen.

Ta kjelen av platen og avkjøl syltetøyet litt før du har det på rene, nyvaskede glass.

Tips

♥ Jeg har her brukt litt mer bringebær enn blåbær, men det går like fint å bruke lik mengde av begge typer bær. Bruk helst norsk villblåbær for ekstra god smak!

♥ Tilpass sukkermengden etter hvor søtt og tykt du liker syltetøyet ditt. Jeg synes den angitte mengden gir veldig god smak.

♥ Vil du ha tykkere syltetøy, kan du bytte ut halvparten av sukkeret med syltesukker. Syltesukker inneholder pektin som gjør at syltetøyet tykner mer. Jeg

brukte kun vanlig sukker da jeg lagde syltetøyet du ser her.

♥ Syltetøy som has på varme, steriliserte glass, tåler som regel å oppbevares i romtemperatur (gjerne i en mørk, kjølig kjeller hvis du har). Åpnet sÿltetøyglass må alltid oppbevares i kjøleskapet og spises i løpet av 4-5 dager.

♥ Selv pleier jeg å fryse ned hjemmelaget syltetøyt i plastbegre (for eksempel egner tomme, rene rømmebegre o.l. seg utmerket til å fryse syltetøy i).

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

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