Stikkelsbærsyltetøy

Ingredienser



Syltetøy med røde stikkelsbær:
♥ 600 g stikkelsbær
♥ 0,5 dl vann
♥ 300 g syltesukker (se tips)

Syltetøy med grønne stikkelsbær:
♥ 600 g stikkelsbær
♥ 0,5 dl vann
♥ 400 g syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Jeg lager rødt og grønt stikkelsbærsyltetøy hver for seg i hver sin kjele.

Start med å rense stikkelsbærene (dvs. fjerne stilker og unødvendig "rusk" på undersiden av stikkelsbærene).

Ha bærene i kjelen med vann. La bærene småkoke i ca. 10-15 minutter, slik at de sprekker opp og begynner å gå i stykker. Ha i syltesukkeret og småkok syltetøyet i noen få minutter til, slik at sukkeret smelter og syltetøyet begynner å tykne. Fjern eventuelt hvitt skum som legger seg på toppen av syltetøyet.

Ta kjelen av platen og avkjøl syltetøyet litt før du har det i en syltetøyskål (hvis du vil spise det med en gang) eller på tett syltetøyglass (hvis du vil oppbevare det lenger).

Tips

♥ Jeg bruker litt mer sukker i syltetøyet med de grønne stikkelsbærene siden de grønne stikkelsbærene er litt surere enn de røde stikkelsbærene. Merk at sukkermengden er veiledende. Jeg synes den angitte mengde er passe, men du må selv smake deg til hvor søtt syltetøy du liker.

♥ Det går fint å lage syltetøy av frosne stikkelsbær dersom du skulle ha det i fryseren. Det vil ta litt lenger tid før de tiner, men følg for øvrig den samme fremgangsmåten som ovenfor.

♥ 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 er ikke så veldig stor og gir nok til ett stort syltetøyglass av hver type. Det er bare å gange opp oppskriften hvis du vil lage syltetøy av en større porsjon stikkelsbær.

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

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