Plommesyltetøy

Ingredienser



♥ 1 kg plommer
♥ 1,5 dl vann (se tips)
♥ 500 g syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Del opp plommene og fjern stenene. Ha plommene i en kjele med vannet (tilpass vannmengden alt etter hvor faste plommene er, se tips).

Kok opp plommer og vann og la plommene småkoke til de er myke og grøtete. Det tar 5-10 minutter. Tilsett sukkeret og kok opp syltetøyet slik at sukkeret løser seg opp og syltetøyet tykner.

Avkjøl plommesyltetøyet litt før du har det på rent, varmt syltetøyglass (eller syltetøyskål hvis du vil servere det med en gang).

Tips

♥ Som sagt bør du tilpasse vannmengden til etter hvor faste plommene er. Da jeg lagde det lysegule plommesyltetøyet brukte jeg bare halvparten av vannmengden og det tok ikke mange minuttene før de gule plommene løste seg opp. De røde plommene måtte jeg derimot koke en stund og da trengte jeg også alt vannet. Prøv deg frem - og det skader uansett ikke om du bruker full vannmengde.

♥ 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.

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

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