Pæremarmelade med ingefær

Ingredienser



♥ 1 kg pærebiter (renset vekt, se tips)
♥ 600 g syltesukker (se tips)
♥ 2 sitroner, revet skall og saft
♥ 2 ss revet, fersk ingefær

Fremgangsmåte

Ha pærebitene i en kjele med syltesukkeret. Riv skallet av sitronene og press saften. Ha både sitronskall og -saft i kjelen. Tilsett revet, fersk ingefær.

Varm så opp blandingen og la den småkoke. Pærene vil nokså raskt starte å avgi saft slik at syltetøyet blir mer flytende. Fortsett å la syltetøyet småkoke mens du rører stadig i det og sjekker konsistensen. Det er viktig at syltetøyet ikke svir seg i bunnen av kjelen. Etter hvert vil du se at fargen på syltetøyet blir mørkere og konsistensen tykkere. Koketiden varierer mellom 40-60 minutter (mitt syltetøy kokte ca 50 minutter).

Avkjøl marmeladen litt, hell det så på rent glass og avkjøl helt.

Tips

♥ 1 kg ferdigrensede pærebiter tilsvarer ca 8-10 pærer. Antall pærer avhenger jo selvfølgelig av hvor store pærene er.

♥ Jeg brukte syltesukker som inneholder pektin. Dette gjør at marmeladen blir tykkere i konsistensen enn om du bare bruker vanlig, hvitt sukker. Syltesukker fås kjøpt i de fleste store matbutikkene.

♥ Marmeladen oppbevares kjølig på glass.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/paeremarmelade-med-ingefaer