Syltetøy med sommerbær

Ingredienser



♥ 900 g jordbær
♥ 450 g blåbær
♥ 350 g bringebær
♥ 500 g syltesukker

Fremgangsmåte

Rens jordbærene og del dem i store biter. Ha bærene i en kjele sammen med blåbær, bringebær og syltesukkeret.

La blandingen stå i kjøleskapet i 1 time. Bærene vil da ha saftet seg noe.

Rør rundt og varm opp blandingen på middels varme. La syltetøyet småkoke i noen minutter mens du rører hele tiden.

Avkjøl syltetøyet før du har det på rent syltetøyglass eller serveringsskål.

Tips

♥ Du kan variere mengden av de ulike type bærene, men det bør totalt være 1700 g bær til 500 g syltesukker. (Liker du syltetøyet mindre søtt enn meg, er det bare å redusere på mengden syltesukker.)

♥ Syltesukker inneholder pektin som gjør at syltetøyet tykner litt mer enn om du bruker vanlig sukker. Syltesukker fås kjøpt i de flest store matbutikkene.

♥ Syltetøyet holder seg godt i 4-5 dager om du oppbevarer det i kjøleskapet.

♥ Vil du oppbevare det lenger, anbefaler jeg å ha det i plastbokser som du legger i fryseren.

♥ Oppskriften gir 2-3 middels store syltetøyglass. Det er ikke noe i veien for å gange opp porsjonen hvis du vil lage mer syltetøy når du først er i gang.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/syltetoy-med-sommerbaer