Multesyltetøy

Ingredienser



♥ 1 kg multer (se tips)
♥ 1 dl vann
♥ 500 g sukker (se tips)

Fremgangsmåte

Ha multer, vann og sukker i en kjele. Varm opp blandingen til kokepunktet. La den deretter småkoke uten lokk i ca. 10 minutter.

En liten test på at syltetøyet har kokt lenge nok er å ha litt syltetøy på en tallerken. Hvis du kan trekke fingeren gjennom syltetøyet og det da blir en stripe på tallerkenen der du har trukket igjennom fingeren, har syltetøyet kokt lenge nok.

Avkjøl syltetøyet.

Ha det på rene, varme syltetøyglass eller fordel syltetøyet i plastbegre hvis du vil fryse ned deler av syltetøyet.

Tips

♥ Det er mye sukker i dette syltetøyet, som gir det en deilig, tykk konsistens, god smak og god holdbarhet. Det er imidlertid ikke noe i veien for å redusere sukkermengden hvis du foretrekker det. Helt ned til 250 - 300 g sukker gir godt syltetøy, men merk at da blir konsistensen noe tynnere.

♥ Du kan bruke friske eller frosne multer.

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

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