Bringebærsyltetøy

Ingredienser



♥ 1 kg bringebær
♥ 400 g syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Ha rensede bringebær i en kjele. Tilsett sukkeret. La dette eventuelt stå i 30 minutter, slik at bringebærene begynner å safte seg.

Varm opp blandingen og la syltetøyet småkoke i ca. 10 minutter.

Ha det kokte syltetøyet på rene, varme syltetøyglass og/eller andre type beholdere (se tips).

Tips

♥ Jeg liker å bruke syltesukker, som inneholder litt pektin som gjør at syltetøyet tykner. Du kan alternativt bruke vanlig sukker og tilsette litt syltepulver (Jam).

♥ Mengden sukker kan tilpasses ettersom hvor søtt du ønsker syltetøyet. Det gjelder i hvert fall hvis du fryser ned syltetøyet. Hvis du vil oppbevare syltetøyet på sterile glass, ville jeg ikke redusert noe særlig på sukkeret siden sukkeret har en konserverende effekt.

♥ Bruk søte, ferske, norske bringebær hvis du får tak i, men det går også helt fint å lage bringebærsyltetøy med frosne bringebær.

♥ Syltetøyet has på varme, steriliserte glass og oppbevares mørk og kjølig. Jeg pleier å ha på glass det jeg bruker i løpet av de nærmeste dagene og oppbevarer dette i kjøleskapet. Resten har jeg på plastbokser som jeg putter i fryseren.

♥ Denne porsjonen er ikke så stor, men det er jo bare å gange opp oppskriften hvis du vil lage mer syltetøy.

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

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