Plommesyltetøy med kanel

Ingredienser



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

Fremgangsmåte

Del opp plommene og fjern stenene. Ha plommene i en kjele med vannet.

Ha også kanelstengene i kjelen.

Kok opp, 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 fjerner kanelstengene og har syltetøyet på rene, varme syltetøyglass.

Tips

♥ 3 kanelstenger gir god kanelsmak på syltetøyet, men du kan ta færre eller flere etter personlig smak. Det er også deilig å tilsette en vaniljestang i det kokende syltetøyet. Du kan la være å fjerne kanelstenger (og eventuelt vaniljestang) før du har syltetøyet på glassene hvis du ikke vil at kanelsmaken skal bli enda tydeligere.

♥ 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-med-kanel