Klassisk tyttebærsyltetøy



Ingredienser

♥ 800 g tyttebær (friske eller frosne)
♥ 2 dl vann
♥ 500 g syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Ha tyttebærene, vann og syltesukker i en kjele. Kok opp blandingen og la den småkoke under omrøring i 8 - 10 minutter. Fjern eventuelt skum som legger seg på toppen under kokingen.

Når syltetøyet er ferdig kokt, has det varmt på varme, steriliserte glass (se tips). Ha straks på lokket. Oppbevar syltetøyet kjølig.

Tips

♥ Skyll og rens tyttebærene hvis du bruker friske bær. Bruker du frosne, trenger de ikke å tines før du har dem i kjelen.

♥ Syltesukker er sukker tilsatt pektin, som gjør at syltetøyet tykner lett. Syltesukker fås kjøpt i flere av de velassorterte matbutikkene. Får du ikke tak i syltesukker, kan du også bruke vanlig sukker, men da vil syltetøyet bli mer tyntflytende. Alternativt kan du bruke vanlig sukker og 1 pose fruktpektin (grønn Jam)

♥ Det går fint å redusere sukkermengden hvis du foretrekker det, men da bør syltetøyet fryses for at du skal være sikker på at det holder seg over tid. Ved frysing

foretrekker jeg å oppbevare syltetøy i plastbokser.

♥ Syltetøyglass steriliseres ved å sette dem på en plate i stekeovnen og la de stå i ovnen ved 100°C i minst 10 minutter. Lokkene kan gjerne legges i kokende vann i noen minutter. På den måten blir glassene helt rene og man unngår at syltetøyet mugner selv om du ikke fryser det. Åpnet glass bør oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/klassisk-tyttebaersyltetoy