



Syltetøy med sommerbær

Ingredients

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

Instructions

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 fleste 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/22939>