



Skogsbærsyltetøy

Ingredients

- ♥ 1 kg skogsbærblending (friske eller frosne)
- ♥ 400 g syltesukker (se tips)

Instructions

Ha skogsbær i en kjele. Tilsett sukkeret. La dette eventuelt stå i 30 minutter slik at bærene begynner å safte seg.



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

Ha det kokte syltetøyet på rene, varme syltetøyglass eller bruk plastbeholdere hvis du ønsker å fryse ned syltetøyet.

Tips

- ♥ Frossen skogsbærblending fås kjøpt i de fleste, norske matbutikker. Blandingene inneholder en miks av bjørnebær, bringebær, blåbær, rips og solbær. Du kan i stedet sette sammen din egen blanding av bær (friske eller frosne).
- ♥ Jeg bruker syltesukker når jeg lager syltetøy. Syltesukkeret inneholder pektin som gjør at syltetøyet tykner litt. Du kan alternativt bruke vanlig sukker og tilsette litt syltepulver (Jam). Bruk bare vanlig sukker hvis du foretrekker et mer rennende syltetøy.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](http://dev.detsoteliv.no/en/node/23424)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23424>