



Rørt jordbær- og bringebærsyltetøy

Ingredienser

- ♥ 400 g friske jordbær
- ♥ 400 g friske bringebær
- ♥ 200 g sukker (eventuelt syltesukker med pektin)

Fremgangsmåte

Rens jordbærene og sjekk at alle bringebærene er fine.

Del jordbærene opp i biter og ha i en bolle sammen med bringebærene. Mos dette sammen med sukkeret.

Bruker du vanlig sukker, går det fint å kaldrøre dette til bærene er passe most og sukkeret har løst seg opp.

Ønsker du i stedet tykkere syltetøy, kan du varme bærene med syltesukker i en kjele til blandingen tykner litt. Avkjøl.

Her har jeg altså som sagt valgt å kaldrøre syltetøyet med vanlig sukker uten pektin.

Tips

- ♥ Kaldrørt syltetøy har begrenset holdbarhet til noen dager og må oppbevares i kjøleskapet.
- ♥ Syltesukker fås kjøpt i de fleste matbutikkene (f eks syltesukker fra Dansukker).



♥ Vil du fryse syltetøyet, kan du i tillegg blande litt Certo frysepulver med sukkeret før du blander det med bærene. Dette fås også kjøpt i de fleste matbutikkene.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rort-jordbaer-og-bringebaersyltetoy>