Eple- og plommesyltetøy

Ingredienser



- ♥ 800 g epler
- ♥ 800 g plommer
- ♥ 3 dl vann
- ♥ 1 sitron
- ♥ 800 g syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Rens epler og plommer og del frukten i biter. Ha frukten i en mellomstor kjele sammen med vann og presset sitronsaft.

La blandingen småkoke under omrøring, helt til du ser at frukten begynner å gå i oppløsning. Eksakt koketid er ikke så nøye, og lengden på koketiden vil uansett variere med hvor stor kjele du bruker og hvor sterk varmen er.

Når du synes at frukten har løst seg opp tilstrekkelig, tilsetter du sukkeret. Sett kjelen tilbake på platen og kok syltetøyet i et par minutter til under omrøring. Du vil da se at det tykner i konsistensen.

Ha syltetøyet varmt på rene, varme syltetøyglass (se tips). Skru straks på lokket, og sett glassene gjerne opp ned i noen minutter for å tette dem skikkelig.

Oppbevares mørkt og kjølig.

Tips

♥ 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.

♥ Hvis du er nøye på å sterilisere syltetøyglassene, har syltetøyet lang holdbarhet i romtemperatur. Sterilisering gjør du ved å ha syltetøyglass og lokk i stekeovnen ved 100°C i minst 10 minutter. Ha varmt, nykokt syltetøy på de varme, steriliserte syltetøyglassene og skru straks igjen lokket. Ved å snu syltetøyglassene opp ned i noen minutter, sikrer du at glassene blir helt lufttette.

♥ Hvis du er usikker på dette med sterilisering av glass, lønner det seg å oppbevare syltetøyet kjølig. Syltetøy i åpen syltetøyskål må stå i kjøleskapet. Det går veldig fint å ha syltetøyet på plastbokser og fryse ned.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/eple-og-plommesyltetoy