Solbær-, blåbær- og bjørnebærsyltetøy

Ingredienser



♥ 250 g blåbær (friske eller frosne)
♥ 250 g bjørnebær (friske eller frosne)
♥ 400 g solbær (friske eller frosne)
♥ 1,5 dl vann
♥ 7 dl syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Ha bærene og vannet i en mellomstor kjele. Bruker du frosne bær, kan du gjerne la de ligge og tine en stund i kjelen først.

Varm opp blandingen på middels varme under omrøring, til den når kokepunktet. La syltetøyet småkoke i ca 5 minutter så du ser at noen av bærene begynner å gå i stykker, men ikke alle.

Ta kjelen av platen. Tilsett syltesukkeret. Rør godt og varm opp blandingen på nytt til den når kokepunktet. La syltetøyet småkoke i 1-2 minutter.

Hell syltetøyet på varme, rene glass med tett lokk, eller i en syltetøyskål dersom du ønsker å servere det med en gang.

Tips

♥ Jeg synes den angitte mengden sukker gir passe søtt syltetøy, men du kan bare redusere mengden dersom du ønsker å bruke mindre sukker.

♥ 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/solbaer-blabaer-og-bjornebaersyltetoy