Rosa eplesyltetøy



Ingredienser

♥ 2,5 kg røde epler (f eks Discovery, se tips)
♥ 2 ss sitronsaft
♥ 3 dl eplejuice
♥ 3 dl vann
♥ 600 g sukker (se tips)

Fremgangsmåte

Skrelling:
Finn frem en stor kjele og en middels stor kjele. Skrell og rens eplene og del dem i båter. Legg eplebåtene i den store kjele, men hold av noen som skal bli til eplebiter til slutt.

Ha det pene epleskallet i den middels store kjelen. Epleskrotter og epleskall med brune flekker kastes.

Ha sitronsaft over eplebåtene for å unngå at de blir brune mens du skreller.

Koking:
Ha eplejuice i den store kjelen med eplebåtene. Kok opp på middels sterk varme og legg på lokk. Eplebåtene skal koke til de blir møre. Rør av og til.

Ha vannet i den middels store kjelen med det røde epleskallet. Kok opp og la småkoke helt til du ser at vannet er rosa og epleskallet har blitt blasst og mistet mesteparten av den røde fargen.

Sil det rosa epleskallvannet over i den store kjelen med eplebitene. Fortsett å småkoke eplene under omrøring, til eplebitene er helt møre og har nærmest har gått i oppløsning. Bruk eventuelt en potetstamper til å mose opp eplene.

Ha så sukkeret i kjelen og rør rundt. Del eplebåtene du har holdt til side i små biter og ha disse i kjelen. La nå eplesyltetøyet småkoke til eplebitene du hadde i til sist har blitt møre, men uten at de går i stykker.

Ha syltetøyet på glass:
Steriliser syltetøyglass og lokkene ved å ha dem på en stekeplate midt i ovnen ved 100°C i minst 10 minutter.

Hell varmt eplesyltetøy på varme syltetøyglass. Lukk glassene straks igjen, slik at glassene blir hermetisk lukket.

Tips

♥ Du får best smak og konsistens på eplesyltetøyet om du bruker norske epler, men også andre epler kan så klart brukes. Jeg har her brukt norske, røde epler av typen Discovery. Røde Aroma-epler kan også brukes.

♥ Sukkermengden kan tilpasses alt ettersom hvor søte eplene er og hvor søtt du liker eplesyltetøyet. Jeg har her brukt mer sukker enn i oppskriften på **Eplemos**, som gjør at Eplesyltetøyet blir tykkere og får lengre holdbarhet. Om du liker skikkelig tykt syltetøy, kan du erstatte deler av sukkeret med syltesukker, som inneholder pektin.

♥ Syltetøyet har lang holdbarhet hvis du er nøye på å sterilisere syltetøyglassene og lukker det igjen straks, mens glassene og syltetøyet er varmt. Åpnet syltetøyglass må oppbevares i kjøleskapet. Du kan også gjerne ha eplesyltetøyet på plastbokser eller glass og fryse ned. Dersom du bruker lite sukker i eplesyltetøyet, er frysing den beste oppbevaringsmetoden.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/rosa-eplesyltetoy