Tyttebærsyltetøy med pære og kanel

Ingredienser



♥ 1 kg tyttebær (se tips)
♥ 3 pærer (se tips)
♥ 3 kanelstenger (se tips)
♥ 600 g syltesukker (se tips)
♥ 2 dl vann

Fremgangsmåte

Ha tyttebærene i en kjele. Skrell og rens pærene og del dem i små terninger. Ha bitene i kjelen og gjør det samme med kanelstengene.

Bland sammen.

Tilsett sukkeret og deretter vannet.

Varm opp blandingen og la det småkoke under omrøring i ca. 5 minutter, til pærebitene er møre og syltetøyet har passe konsistens.

Hell det varme syltetøyet på varme, steriliserte syltetøyglass (se tips). Skru straks på tett lokk og la glassene avkjøles på benken. Oppbevares deretter mørk og kjølig.

Tips

♥ Du kan bruke friske eller frosne tyttebær. Resultatet blir like bra!

♥ Jeg bruker helst syltesukker når jeg lager hjemmelaget syltetøy. Det er tilsatt pektin, som gjør at syltetøyet tykner. Du kan også bruke vanlig sukker, men da blir syltetøyet noe tynnere i konsistensen. Alternativt kan du bruke vanlig sukker og 1 pose fruktpektin (grønn Jam).

♥ Det går fint å redusere sukkermengden hvis du foretrekker det, men da bør syltetøyet fryses for at du skal være sikker på at det holder seg over tid. Ved frysing foretrekker jeg å oppbevare syltetøy i plastbokser.

♥ Jeg liker best kombinasjonen tyttebær og pære, men du kan bruke epler i stedet, som også blir veldig godt. En annen vri er å tilsette plommer.

♥ I tillegg til kanelstang, kan du gjerne tilsette litt malt nellik og ingefær hvis du liker god kryddersmak på syltetøyet.

♥ Syltetøyglass steriliseres ved å ha sette dem på en plate i stekeovnen og la de stå i ovnen ved 100°C i minst 10 minutter. Lokkene kan gjerne legges i kokende vann i noen minutter. På den måten blir glassene helt rene og man unngår at syltetøyet mugner selv om du ikke fryser det. Åpnet glass bør oppbevares i kjøleskapet.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/tyttebaersyltetoy-med-paere-og-kanel