Tyttebærsyltetøy med eple

Ingredienser



♥ 1 kg tyttebær (se tips)
♥ 3 epler (helst norske, se tips)
♥ 600 g syltesukker (se tips)
♥ 2 dl vann

Fremgangsmåte

Ha tyttebærene i en kjele. Skrell og rens eplene og del dem i små terninger. Ha bitene i kjelen sammen med tyttebærene.

Bland sammen.

Tilsett sukkeret og deretter vannet.

Varm opp blandingen og la det småkoke under omrøring i ca. 5 minutter, til eplebitene 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!

♥ Bruk helst norsk epler hvis du har. De gir best smak og har gjerne den egenskapen at de går lettere i oppløsning ved koking, noe som passer bra i dette tyttebærsyltetøyet. Det kan gjerne være noen eplebiter igjen, men la de koke til de blir skikkelig møre.

♥ 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.

♥ 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-eple