Morellsyltetøy med vanilje



Ingredienser

♥ 600 g moreller (renset vekt, se tips)
♥ 150 g syltesukker
♥ 0,5 dl vann
♥ 1 ss vaniljepasta (se tips)
♥ 2 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Ha rensede moreller og de øvrige ingrediensene i en kjele. Varm opp på middels sterk varme til du ser at morellene begynner å avgi saft. Øk da varmen og la morellene småkoke i ca. 10 minutter. Rør hele tiden så syltetøyet ikke setter seg i bunnen av kjelen.

Ta kjelen av platen og avkjøl syltetøyet før du heller det på varme, rene syltetøyglass.

Tips

♥ Jeg har her brukt 600 gram moreller, veid opp etter at jeg hadde fjernet stilker og stener. Før jeg renset morellene veide de ca. 700 gram.

♥ Det går fint å lage morellsyltetøy av frosne moreller. Det er lurt å rense morellene for stener og stilker før du legger dem i fryseren, så er de klare til bruk.

♥ Merk at 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.

♥ Vaniljepasta er en vaniljesirup som gir veldig god vaniljesmak, og fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Du kan alternativt bruke 2 ts vaniljeekstrakt.

♥ Syltetøyet bør oppbevares kjølig. Syltetøy i åpen syltetøyskål bør spises opp i løpet av noen dager. Skal du oppbevare det over lengre tid, anbefaler jeg deg å fryse det ned enten i syltetøyglass (ikke fyll dem helt fulle ellers sprekker glassene i fryseren) eller i plastbokser.

♥ Denne porsjonen syltetøy gir to middels store syltetøyglass. Det er bare å gange opp oppskriften hvis du vil lage en større porsjon.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/morellsyltetoy-med-vanilje