Bjørnebærsyltetøy



Ingredienser

♥ 500 g bjørnebær (friske eller frosne)
♥ 0,5 dl vann
♥ 300 g syltesukker (se tips)

Fremgangsmåte

Ha bjørnebærene 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 bjørnebærene 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.

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.

♥ Se også oppskrift på **Solbær-, blåbær- og bjørnebærsyltetøy**, **Skogsbærsyltetøy**, **Blåbærsyltetøy** - og mange flere varianter hjemmelaget syltetøy **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/bjornebaersyltetoy