


Blåbærsyltetøj

225 - 275 ml

   nem Op til 20 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

syltetøjsglas

Blåbærsyltetøj:

225 g friske eller frosne blåbær - helst vilde blåbær
1 dl vand
100 g sukker
½ tsk. Dr. Oetker Citronsyre
1 tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade, 1½ kg frugt
1 spsk. sukker

1 Blåbærsyltetøj:

Kom blåbær og vand i en gryde og bring det i kog. Tilsæt 100 g sukker og citronsyre. Lad det koge sammen et par minutter til sukkeret er opløst, fjern skum undervejs. Tag gryden af varmen.

Bland geleringspulver med 1 spsk. sukker og drys det i syltetøjet under kraftig omrøring. Kom gryden tilbage på varmen og kog syltetøjet op under omrøring i ½-1 minut. Kom syltetøjet på et rent glas.



Tips:

Syltetøjet bliver bedst med vilde blåbær. De kan fås på frost i velassorterede supermarkeder hele året rundt.

For at forlænge holdbarheden på syltetøjet er det en god idé at skolde glas og låg i kogende vand, inden syltetøjet hældes på. Alternativt kan du komme lidt alkohol (fx. vodka) i glasset, sætte låg på og ryste glasset. Hæld alkohol ud og kom syltetøjet i.

For en lidt anderledes syltetøj kan der tilsættes 1 tsk. fintrevet frisk ingefær samtidig med sukker og citronsyre.

Se flere opskrifter og få flere tips til din syltning på vores [sylte temaside](#).

Syltetøjet smager dejligt ovenpå brød, men prøv også at komme det på toppen af hjemmelavet [chiagrød](#).

