


Blommer i Madeira syltetøj

ca. 500 ml

 Op til 30 Min.

Ingredienser:

Redskaber:

syltetøjsglas

Blommesyttetøj:

400 g blommer , vægt uden sten

½ dl vand

200 g sukker

½ dl Madeira

¼ - ½ tsk. Dr. Oetker Vinsyre , evt.

1 tsk. Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade, 1½ kg frugt

1 spsk. sukker

1 Blommesyttetøj:

Skær blommerne i tern. Kom blommer og vand i en gryde og bring det i kog. Tilsæt 200 g sukker og lad det derefter koge sammen i 8-10 minutter til sukkeret er opløst og blommerne er møre, fjern skum undervejs. Smag til med Madeira og evt. Vinsyre, tag derefter gryden af varmen.

Bland Geleringspulver til marmelade 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 rene glas.

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 de desinficeres ved at komme lidt alkohol (fx. vodka) i glasset, sætte låg på og ryste glasset. Hæld alkohol ud og kom syltetøjet i.



Tips:

Syltetøj smager dejligt ovenpå boller og yoghurt, men prøv også at bruge det som fyld i en kage. Hvis syltetøjet skal bruges i en kage, kan du overveje at bruge 1½ - 2 tsk. Geleringspulver, for at gøre syltetøjet lidt tykkere, så der er mindre risiko for at det løber ud af kagen.

Der findes mange forskellige sorter af blommer der alle smager forskelligt, så juster mængden af vinsyre alt efter smag.

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

