

# Jordbærsyltetøj med mindre sukker

2 - 3 glas



nem

Op til 20 Min.



## Ingredienser:

### Jordbærsyltetøj med mindre sukker:

1000 g jordbær - gerne nye danske  
1 brev Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade med mindre sukker  
250 g sukker  
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

## 1 Jordbærsyltetøj:

Skyl og rens jordbærene, halvér gerne de største. Bland geleringspulveret sammen med 1 spsk af sukkeret i en kop. Kom jordbær, det resterende sukker og Vanilla Paste i en gryde og bring det langsomt i kog. Lad det koge i 5 minutter eller til bærene er møre.

Tag gryden af varmen og drys det i syltetøjet under omrøring. Rør godt, så der undgås klumper. Kom gryden tilbage på varmen og kog syltetøjet op under omrøring i ½-1 minut. Kom syltetøjet i rene glas.

Afkøl syltetøjet, og opbevar den i køleskabet.

## Tips:

For at forlænge holdbarheden på syltetøjet er det en god idé at dyppe glas og låg i kogende vand inden syltetøjet kommes i glasset. Alternativt kan man komme lidt alkohol (fx vodka) i glasset, komme låg på og ryste glasset, alkoholen hældes derefter ud inden syltetøjet kommes i.



Dr. Oetker Danmark A/S

Man kan også lave f.eks. sukkerreduceret blåbærsyltetøj og hindbærsyltetøj ved at følge fremgangsmåden her i opskriften.



Find flere tips og tricks til din syltning på vores [temaside Sylt med Oetker](#).



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233