


Marmelade med mindre sukker

2 - 3 glas

 nem Op til 20 Min.

Ingredienser:

Bærmarmelade med mindre sukker:

- 1000 g friske eller frosne hindbær - blåbær eller jordbær
- 1 brev Dr. Oetker Geleringspulver til marmelade med mindre sukker
- 250 g sukker
- 2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste

Marmelade med mindre sukker - sådan gør du:

Nu er det nemt at lave marmelade derhjemme selv, også med meget mindre sukker end før. Hvis du køber marmelade i supermarkedet er der ofte over 50% sukker i opskriften. Nu kan du lave det selv med Dr. Oetker Geleringsmiddel til Marmelade med Mindre Sukker. Ved at bruge dette produkt sammen med 1000g bær og 250g sukker får du en færdig marmelade hvor andelen af tilsat sukker er 20%, uden at det går ud over hverken smagen eller konsistensen. For at sikre holdbarheden er der tilsat konserveringsmiddel i opskriften, det er derfor ikke nødvendigt at tilsætte yderligere atamon for at forlænge holdbarheden.

① Hindbær-, Blåbær- eller Jordbærmarmelade med mindre sukker:

Vask og skyl bærrene, hvis der bruges frosne bær, optøes de inden brug.

Bland geleringspulveret sammen med 1 spsk af sukkeret i en kop. Kom bær, det resterende sukker og Vanilla Paste i en gryde og bring det langsomt i kog. Lad det koge i 5 minutter eller til bærrene 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.

Man kan også lave fx sukkerreduceret brombærmarmelade, ved at følge fremgangsmåden her i opskriften. Eller prøv at lave hindbær-blåbærmarmelade, du bruger bare halvt af hver slags bær.



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