

BROMBÆRSYLTETØJ

2 GLAS A 7,5 DL

For mig er det her smagen af barndom, mit absolutte yndlingssyltetøj, som er noget af det mest aromatiske, man kan smøre på ristet brød. Syltetøjet skal laves på helt modne friskplukkede bær, og syren og sødmen skal ramme plet.

Råvarer

1 kg brombær
300-400g lyst rørsukker - alt efter om bærrenes syre
1 stang vanilje
3/4 dl citronsaft
1 spsk pektinpulver
2 spsk sukker

Fremgangsmåde

Bland brombær med sukker i en tykbundet gryde, tilsæt citronsaft, skrab kornene ud af vaniljestang- en og tilsæt vaniljekorn og stang.

Kog langsomt op til kogepunktet og lad det koge igennem i 5 minutter. Bland sukker og pektin og drys det i en tynd stråle i de kogende brombær under omrøring.

Lad det koge op og hæld derefter syltetøjet på skoldede sylteglas. Sæt dem på køl, når de er kølet af.

Brombærsyltetøjet holder sig uåbnet på køl i ca. 4-6 måneder køl og i ca. 2-3 uger på køl efter åbning.

