

# Smagen af sommer

Hjemmelavet syltetøj og  
marmelade på få minutter!



# Syltetøj & marmelade

Med Syltesukker kan du lave hjemmelavet syltetøj eller marmelade på få minutter. Det eneste, du skal tilføje, er lidt sommer i form af de frugter og bær, du har ved hånden. Find inspiration i folderen eller besøg [www.sylteskolen.dk](http://www.sylteskolen.dk) for tips til syltning, samt opskrifter.

---

## Sådan tester du konsistensen af dit syltetøj

Sæt en tallerken i køleskabet, når du begynder at koge bær og sukker. Når syltetøjet er færdigt, lægger du lidt syltetøj på den kolde tallerken og sætter den i køleskabet. Syltetøjet vil hurtigt køle af, og du kan vurdere konsistensen.

- Er dit syltetøj for tyndt, skal det koge lidt længere.
- Er dit syltetøj for fast, kan du koge det op igen med lidt vand.

## Hygiejnen er vigtig for holdbarheden af dit syltetøj

- Brug kun gode bær og rens dem grundigt.
- Fjern skum fra overfladen af syltetøjet, før det hældes på glas.
- Både glas og låg til skal være helt rene, gerne skolede.
- Fyld dit glas helt op, brug tætsluttende låg.
- Syltetøj fremstillet med Syltesukker har en holdbarhed på mindst et år.
- Syltetøjets farve og smag bevares bedst, hvis det opbevares mørkt og køligt.





Du kan også anvende  
frosne bær. Så skal bærrene  
ikke renses, men blot tøses op.  
Herefter er fremgangsmåden  
den samme.









## Grundopskrift på syltetøj

400 bær

200 g Dansukker Syltesukker

1. Skyl og rens bærrene. Bland bær (store bær deles) og Syltesukker i en gryde, og lad det koge i 3-10 minutter, afhængig af bærtype. Syltetøjet må ikke blive for fast, men heller ikke for flydende.
2. Skum omhyggeligt, og hæld syltetøjet på varme, skoldede glas. Luk glassene tæt, og opbevar dem køligt.

---

## Jordbærsyltetøj med citron og mynte

500 g jordbær

250 g Dansukker Syltesukker

Revet skal og saft fra 1 usprøjtet citron

Frisk mynte

1. Skyl og rens bærrene. Er bærrene store, kan man dele dem.
2. Kom bærrene i en gryde sammen med Syltesukkeret og citron. Kog det op, og lad det simre i 2-5 minutter. Tjek konsistensen ved at lægge lidt syltetøj på en kold tallerken, og mærk efter, om det har en tilpas konsistens.
3. Tag gryden af kogepladen, og skum af. Kom mynteblade i syltetøjet og rør rundt.
4. Hæld syltetøjet på varme, skoldede glas og luk til med det samme. Opbevares køligt.



## Rabarber- og jordbærsyltetøj

250 g rabarber i tern  
250 g jordbær i tern  
½ kg Dansukker Syltesukker  
Revet skal fra 1 usprøjtet citron  
(kan udelades)

1. Læg alle ingredienserne i en gryde, og kog i 5 minutter under omrøring. Skum af.
2. Hæld blandingen på varme, skoldede glas. Lukkes tæt. Opbevares køligt.

## Blodgrape- og klementinmarmelade

1 rød grapefrugt (180 g)  
2 klementiner (100 g)  
280 g Dansukker Syltesukker  
1 dl vand

1. Pil og fileter grapefrugten og klementinerne. Skær frugtkødet i små stykker. Kog frugtkød, Syltesukker og vand i en gryde.
2. Lad det koge i ca. 10 minutter. Skum godt af.
3. Hæld marmeladen på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.



## *Hindbærkokossyltetøj*

1 kg hindbær

½ kg Dansukker Syltesukker

2 spsk. kokosmel

4 spsk. kokoslikør (kan udelades)

1. Rens og skyl hindbærrene. Bland hindbær og Syltesukker i en gryde, og kog blandingen under omrøring i 2-3 minutter.
2. Tag gryden af kogepladen, og skum af. Tilsæt kokosmel og likør.
3. Hæld syltetøjet på varme, varme, skoldede glas. Luk dem tæt. Opbevares køligt.





## Stikkelsbærmarmelade

500 g stikkelsbær af valgfri farve

500 g Dansukker Syltesukker

1 kanelstang

1. Skyl og rens stikkelsbærrene, og kog dem i en gryde i ca. 3 minutter.
2. Blend stikkelsbærrene groft med en stavblender, så der er nogle hele stykker tilbage.
3. Tilsæt Syltesukker og kanelstang. Lad det koge i ca. 10 minutter.
4. Skum omhyggeligt, og hæld syltetøjet på varme, skoldede glas.
5. Luk dem helt til og opbevar dem køligt.



Find opskriften på Minitærter  
med stikkelsbærmarmelade  
på [dansukker.dk](http://dansukker.dk)



## Brombærsyltetøj

1 kg brombær  
½ kg Dansukker Syltesukker  
1 spsk. vand  
1 dl Dansukker Mørk Muscovadorørsukker

1. Skyl og rens bærrene. Kom bær, Syltesukker og vand i en gryde.
2. Tilsæt mørkt muscovadorørsukker. Lad det koge i 5-7 minutter.
3. Skum af. Hæld syltetøjet på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.

---

## Solbærsyltetøj

1 kg solbær  
1 kg Dansukker Syltesukker  
½ dl vand

1. Skyl og rens bærrene. Kom bær, Syltesukker og vand i en gryde.
2. Lad det koge i 3-4 minutter.
3. Skum af. Hæld syltetøjet på varme, skoldede glas. Luk glassene og opbevar dem i køleskabet.





På [dansukker.dk](http://dansukker.dk) kan du nemt lave dine egne etiketter.

# Lav syltetøj på få minutter!

Syltesukker indeholder alt det, du har brug for til at kunne lave syltetøj: Sukker, pektin fra citrusfrugter, citronsyre og kaliumsorbat, der gør syltetøjet holdbart, og som findes naturligt i blandt andet rønnebær. Du skal bruge 2 dele frugt og bær, du kan bruge både frosne og friske bær, til 1 del syltesukker. Lad det koge i nogle minutter, og ... velbekomme!



Nordic Sugar A/S,  
Edvard Thomsens Vej 10, 7.sal  
2300 København S  
Forbrugerkontakt:  
Telefon: 32 66 27 50  
telefonid 9-12  
forbrugerkontakt@dansukker.dk.  
dansukker.dk



Find mere inspiration på vores hjemmeside,  
Facebook, Instagram og Youtube.  
Download også vores opskrifts-app.