



## Hemgjord sylt

### Ingredienser 15 dl

---

1 kg	bär eller frukt
1 kg	syltsocker

### Tillagning

---

Gör din egen sylt på din favoritfrukt!

En sats ger ca 1,5 liter sylt.

(Om du tar dubbla mängden frukt till 1 kg syltsocker blir sylten lösare och inte lika söt)

Smaksätt med: ...kanelstång eller ett par stjärnanis. Låt de koka med bären.

...50-100 g riven mörk choklad.

...en liten bit färsk ingefära när du kokar rabarbersylt eller rabarbermarmelad.

...ett par matskedar konjak eller whisky i sylten eller marmeladen. Gör den extra festlig. Calvados passar bra i äppelsylten eller äppelmarmeladen.

...hela eller hackade mandlar i sylten eller marmeladen. Lyxigt.

1. Skölj och ansa frukt och/eller bär. Stora bär och frukter mixas eller skäres i bitar innan de blandas med sylt-sockret i en gryta.
2. Koka upp och låt koka i 2– 5 minuter beroende på hur fast frukten/bären är.
3. Tag grytan från värmen och skumma väl. Låt stå i 15 minuter, rör om ett par gånger under tiden.
4. Häll upp på varma, väl rengjorda burkar. Förslut och förvara svalt.