

Syltetøy og rørte bær

Syltetøy eller rørte bær lager du raskt og enkelt med ferske eller frosne bær, Fiberhusk og valgfritt søtt.

Mengden Fiberhusk kan variere litt ut ifra hva slags bær du bruker og om de er frosne eller friske. Oppskriftene nedenfor er et greit utgangspunkt men prøv deg gjerne fram. Husk at syltetøyet tykner ved avkjøling og rørte bær bør stå 10 – 20 minutter for å tykne.



Oppskrift bringebærsyltetøy

400 g frosne bringebær

½ ts Fiberhusk

Blandes og gis et lett oppkok

Avkjøl og tilsett ønsket søtt.

(Syltetøyet tykner mer under avkjølingen)

Oppskrift rørte bringebær

400 g frosne bringebær

1 ts Fiberhusk

Smak til med søtt

Blandes og la svulle 10 – 20 minutter

[Her finner du Fiberhusk](#)

[Her finner du naturlig søtt](#)

