



KANEL- OG BLOMMESYLTETØJ

INGREDIENSER

- 2 kg udstenede, grofthakkede blommer
- 200 ml lunkent vand
- 2 kg sukker
- 2 tsk kanel
- 1 spk citronsaft

TILBEREDNING

1. Put de hakkede blommer i den store gryde og tilsæt vand. Lad det simre i 10 minutter, indtil blommerne er møre. Tilsæt sukker, kanel og citronsaft, og opløs sukkeret langsomt uden kogning.
2. Øg varmen og kog syltetøjet op i fem minutter. Tag din underkop ud af fryseren og lav fasthedstesten (se artiklen). Hvis den ikke rynker endnu, så fortsæt kogningen i et par minutter, og prøv igen.
3. Tag gryden af varmen og lad den køle af i 15 minutter. Omrør et par gange – det forhindrer, at frugtklumper synker til bunden af dine glas. Øs det op i dine varme glas, luk dem tæt, og lad dem afkøle.