



## ***ALT FOR NEMT HINDBÆRSYLTETØJ***

---

### INGREDIENSER

- 500 g friske hindbær
- 800 g sukker

---

### TILBEREDNING

1. Forvarm din ovn til 120°C og put sukkeret i panden. Varm det i ovnen i 15 minutter.
2. Put hindbærrene i gryden og kog dem op over høj varme. Mos bærrene med en kartoffelmoser, i takt med at de opvarmes, og kog så et minut længere under konstant omrøring. Tip: Hvis det er til børn, kan du bruge en si til at fjerne frøene, før du går videre til næste trin.
3. Tilsæt det varme sukker til gryden med bærrene, og kog, indtil blandingen danner en gelé. Brug fasthedstesten (se artiklen) til at sikre, at den er blevet fast.
4. Tag gryden af varmen og lad den køle af i 15 minutter. Omrør et par gange, og øs det op i dine varme glas, luk dem tæt, og lad dem afkøle.