

Høstglød på glass

Skrevet av Lykkekløver

mandag 09. oktober 2006 23:00 - Sist oppdatert onsdag 01. april 2009 00:40

1-1,5 kg rognebær
500 g knapt modne epler
1 kanelstang
litt muskatblomme
10 kryddernelliker
6 korn allehånde
brunt rørsukker
et glass sherry

Rognebær, krydder og epler i biter dekkes så vidt med vann og småkoker til alt er godt mørt og har saftet seg. Ha alt i et sileklede natten over. Beregn ca. 300 g sukker til 1/2 liter saft. Rør sukkeret inn i den kokende saften, rør til alt er oppløst og la det koke videre på svak varme i ca. 20 min. Gjør en gelèprøve: la litt av blandingen avkjøles på en skål og se om det stivner. Hvis ikke, kok videre og prøv igjen (eller ha i litt pektin) før sherry tilsettes og gelèen fylles på små glass.

Denne oppskriften fant jeg i en bok. Jeg har ikke laget den akkurat etter oppskriften, men den ble god likevel. Jeg brukte saftkoker, men angret litt på det fordi jeg fant ut at rognebærene trengte veldig lang tid for å "saft seg".. Det gikk ikke hull på dem så jeg måtte koke de i vann etterpå og mose de litt. Dette som et lite tips... Og jeg hadde syltetøyglassene i stekeovnen så de var varme når jeg fylte de.

[Originaltråden](#)