

Holunderblüten-Gelee

Zutaten

20 Holunderblütendolden
1 l klarer Apfelsaft
1 Spritzer Zitronensaft
1 kg Gelierzucker (1:1)

1. Holunderblütendolden abschütteln und sauber machen, aber nicht waschen. Blütenstiele entfernen.

2. Apfelsaft, Holunderblüten und Zitronensaft in einen Topf geben und 24 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen.

3. Die Masse durch ein feines Sieb gießen, so dass keine Rückstände bleiben.

4. Die Flüssigkeit mit Gelierzucker im Verhältnis 1:1 in einem Topf aufkochen. Ca. 4 Minuten kochen. Gelierprobe durchführen. Bei zufriedenstellender Festigkeit, den Schaum abschöpfen und das Holundergelee in Schraubgläser abfüllen.



Viele Grüße

Romy Dadlhuber, M.A.

