

REZEPT FÜR HOLUNDER-SEKT-GELEE



HOLUNDER-SEKT-GELEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 5 Gläser à 250 ml | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Zitrone
- 500 ml Holundersaft
- 250 ml Sekt
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



1848

ZUBEREITUNG

244

Kcal

pro 100 g ca.

0.7

Gramm

Eiweiß

56.1

Gramm

Kohlenhydrate

0.2

Gramm

Fett

1. Zitrone auspressen. Holundersaft, Sekt, Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf vermischen und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.
2. Fruchtzubereitung 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt oder überkocht. Eine [Gelierprobe](#) machen. Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.