REZEPT FÜR HOLUNDERBLÜTEN-GELEE

HOLUNDERBLÜTEN-GELEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 5 Gläser à ca. 200 ml | 35 Min. | + Zeit zum Ziehen und Abkühlen

Zutaten

- ca. 20 große Holunderblütendolden
- 750 ml klarer Apfelsaft
- Saft von 1 Zitrone
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1

4611

ZUBEREITUNG

446	0	111	0
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Glas	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Holunderblütendolden verlesen und vorsichtig ausschütteln, um eventuell vorhandene Insekten zu entfernen. Dicke Stiele abschneiden. Blüten mit Apfelsaft übergießen und mindestens 12 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

2. Saft durch ein feines Sieb gießen. Mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. Gelierprobe machen. Heißes Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

Gebt nach Belieben vor dem Verschließen der Gläser noch einige einzelne Holunderblüten ins Gelee.