

REZEPT FÜR HOLUNDERGELEE MIT SHERRY



**Für 9 Gläser à ca. 200 ml | 60 Min. | +
Abtropf- und Abkühlzeit**

Zutaten

- 1,5 kg Holunderbeeren
- 1,3 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- Saft von 1 Zitrone
- 4-6 EL trockener Sherry



1876

ZUBEREITUNG

624

Kcal

Je Glas ca.

3

Gramm

Eiweiß

151

Gramm

Kohlenhydrate

1

Gramm

Fett

1. Holunder waschen, abtropfen lassen und Beeren von den Stielen streifen. Mit 500 ml Wasser zum Kochen bringen und 10-15 Minuten kochen, bis die Beeren aufplatzen. Ein Safttuch über eine Schüssel setzen, Masse darauf geben und gut abtropfen lassen, evtl. auspressen.

2. 1 l Saft abmessen, mit Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eine [Gelierprobe](#) machen.

3. Sherry unterrühren und Gelee sofort randvoll in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Fest verschließen und abkühlen lassen.