

Rezept für Holunderblüten-Gelee



Zutaten

für 5 Gläser à ca. 200 ml: | Zubereitung 35 Min. | Schwierigkeit Einfach | 446 kcal pro Portion

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

Zubereitung

1. Holunderblütendolden verlesen und vorsichtig ausschütteln. Dicke Stiele entfernen. Blüten mit Apfelsaft übergießen und mind. 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: Geben Sie nach Belieben vor dem Verschließen der Gläser noch einige einzelne Holunderblüten ins Gelee.