

HOLUNDERBLÜTEN-GELEE



HOLUNDERBLÜTEN-GELEE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 5 Gläser à ca. 200 ml: | 35 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

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



ZUBEREITUNG

446

Kcal

pro Glas

111

Gramm

Kohlenhydrate

[Holunderblütendolden](#) verlesen und vorsichtig ausschütteln. Dicke Stiele entfernen. Blüten mit Apfelsaft übergießen und mind. 12 Stunden zugedeckt bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

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:

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

Obst: Holunder, Orange, Zitrone