

HOLUNDERBLÜTEN-GELEE MIT ERDBEERMUS



HOLUNDERBLÜTEN-GELEE MIT ERDBEERMUS

Schwierigkeitsgrad: normal

Zutaten für ca. 7 Gläser à 200 ml: | 40 Min. |
+ Zeit zum Ziehen und Abkühlen

Zutaten

- 20 duftende Holunderblütendolden
- 1 Liter trüber Apfelsaft
- 200 g reife Erdbeeren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 3:1
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker



ZUBEREITUNG

176

Kcal

42

Gramm

pro 100 ml, ca. Kohlenhydrate

1. Holunderblütendolden vorsichtig ausschütteln, möglichst nicht waschen. Stiele kurz schneiden und Dolden in den Apfelsaft geben. 24 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen.

2. Am Kochtag Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Apfelsaft durch ein Sieb in einen hohen Topf gießen. Erdbeermus, Gelierzucker, Zitronensaft und Vanillezucker zufügen und alles unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen.

3. Zubereitung 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, dabei weiterrühren, damit sie nicht ansetzt. Gelierprobe machen. Gelee sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Obst: Holunder, Zitrone, Erdbeer