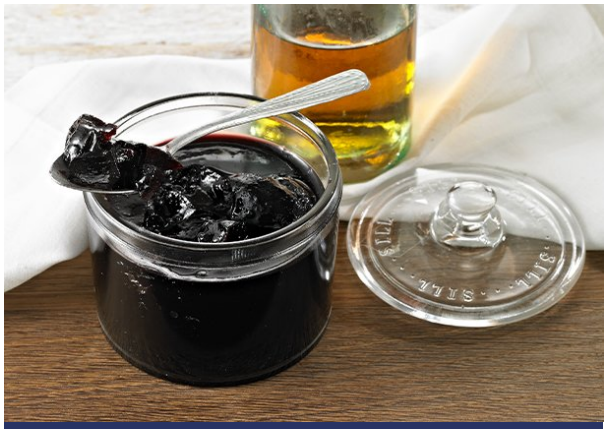
REZEPT FÜR HOLUNDERGELEE MIT SHERRY



HOLUNDERGELEE MIT SHERRY

Schwierigkeitsgrad: normal

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

1788

ZUBEREITUNG

624	3	151	1
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Je Glas ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	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 Glüser füllen. Fest verschließen und abkühlen lassen.