Rezept

Holunderblütengelee

Ein Rezept von Holunderblütengelee, am 28.04.2024

Zutaten

- **24** große Holunderblütendolden, frei von Ungeziefer
- **500 g** Gelierzucker 2:1 (oder 1 kg Gelierzucker 1:1)
- **750 ml** naturtrüber oder klarer Bio-Apfelsaft
- **2** Zitronen
- Mulltuch

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-5 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die kleinen Blütenstände von den Stängeln abschneiden, nach Bedarf waschen und gut abtropfen lassen. Die Blüten in einer Schüssel mit Apfelsaft übergießen. Abgedeckt an einem kühlen Platz 24 Std. stehen lassen.

2. Die Zitronen auspressen. Ein Sieb mit einem Mulltuch auslegen und über einen Topf stellen. Den Blütenansatz hineingießen und gut abtropfen lassen, leicht ausdrücken. Zitronensaft und Gelierzucker unterrühren. 1-2 Std. stehen lassen, gelegentlich durchrühren.

3. Den Saft aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Das fertige Gelee heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen. Das Holunderblütengelee nach dem Erkalten 1-2 Tage stehen lassen, bis es fest geworden ist.