

## Rezept

# Erdbeer-Hollerblüten-Konfitüre

Ein Rezept von Erdbeer-Hollerblüten-Konfitüre, am 28.06.2026

## Zutaten

**1 kg** Erdbeeren  
**1** Bio-Zitrone

**500 g** Gelierzucker »2 : 1«  
**10-15** Holunderblütendolden (je nach Größe, sie sollten gerade frisch aufgeblüht sein)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 6 Twist-off-Gläser (je etwa 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Erdbeeren vorsichtig, aber gründlich waschen und trocken tupfen, Kelchblätter mit der Messerspitze herauslösen. Erdbeeren klein würfeln, mit dem Gelierzucker in einem großen Topf verrühren und mindestens 2 Stunden Saft ziehen lassen. Dabei ab und zu umrühren.
2. Dann die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Schale fein abreiben. Die Zitrone so schälen, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Das Zitronenfleisch zwischen den Trennhäuten herausschneiden und in kleine Würfel schneiden, dabei alle Kerne aussortieren. Holunderblüten abbrausen und gut trocken schütteln, die kleinen Blüten von den Stielen abzupfen.
3. Die Zitronenschale mit dem -fleisch und dem ausgelaufenen Saft zu den Erdbeeren geben. Erdbeeren unter Rühren zum Kochen bringen. Die Konfitüre bei mittlerer Hitze offen etwa 4 Minuten kochen lassen, dabei häufig umrühren. Den entstehenden Schaum mit dem Schaumlöffel dünn abschöpfen.
4. Gelierprobe machen: Topf vom Herd ziehen. 1 TL Konfitüre auf einen kühlen Teller geben. Wird sie rasch (höchstens 1 Minute) fest, ist die Konfitüre fertig. Wird sie nicht fest, 1-2 Minuten weiterkochen und die Probe wiederholen.
5. Holunderblüten unter die Konfitüre rühren, noch einmal aufkochen und die Konfitüre sofort in die gründlich gesäuberten Gläser füllen. Gut verschließen und die Gläser einige Minuten auf den Kopf stellen. Dann wieder umdrehen und die Konfitüre auskühlen lassen. An einem kühlen Ort aufbewahren.