

## Rezept

# Holunderblüten-Zitronen-Gelee

Ein Rezept von Holunderblüten-Zitronen-Gelee, am 28.06.2026

## Zutaten

**20-30** Holunderblütendolden (je nach Größe der Blüten)

**1** kleine Bio-Zitrone

**500 g** Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1,25 kg Gelee | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Die Holunderblütendolden vorsichtig ausschütteln, um alle Tierchen zu entfernen. Die Dolden in eine verschließbare Schüssel geben. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, eine Hälfte in dünne Scheiben schneiden und die Kerne dabei aussortieren.
2. Zitronenscheiben zu den Holunderblüten geben, 1 l kaltes Wasser darübergießen. Die Schüssel verschließen, in den Kühlschrank stellen und die Blüten 2 Tage ziehen lassen.
3. Ein Sieb über eine weitere Schüssel hängen und mit einem angefeuchteten sauberen Küchentuch auskleiden. Die Blüten hineingießen und den Saft abtropfen lassen. Das Tuch kräftig zusammendrehen und die Blüten ausdrücken. Die Schale von der übrigen Zitronenhälfte fein abreiben, den Saft auspressen.
4. Das Holunderblütenwasser mit dem Zitronensaft und der -schale mischen, abmessen und eventuell mit Wasser auf 1 l auffüllen. Mit dem Zucker in einem großen hohen Topf verrühren und zum Kochen bringen. Den Saft bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren.
5. Die Gelierprobe machen. Das Gelee eventuell abschäumen, dann in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.