

Rezept

# Zitronengelee mit Holunderblüten

Ein Rezept von Zitronengelee mit Holunderblüten, am 10.06.2026

## Zutaten

ca. 2,2 kg Bio-Zitronen  
6 Holunderblütendolden  
1 kg Gelierzucker 1plus1

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR CA. 1700 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. 3 Zitronen waschen, abtrocknen und die Schale in langen, breiten Streifen dünn abschälen. Diese Zitronen zusammen mit den ungeschälten Zitronen auspressen. 1 l Zitronensaft abmessen und zusammen mit den Schalenstreifen und dem Gelierzucker in einem Topf aufkochen.
2. Sobald die Masse kräftig sprudelt, die Holunderblüten dazugeben. 4 Minuten kochen lassen, dabei ständigiterrühren. Den Topf vom Herd nehmen, die Holunderblüten und die Zitronenschalen herausnehmen und beides auf die heiß ausgespülten Gläser verteilen. Mit dem Zitronengelee auffüllen und die Gläser verschließen.