

# Holunderblüten-Gelée

etwa 5 Gläser à 2 dl



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Holunderblüten-Ansatz:

20 Stk. Holunderblüten-Dolden  
7 ½ dl Wasser  
500 g Zucker  
4 Beutel Dr. Oetker Zitronensäure

### Holunderblüten-Gelée:

4 dl Holunderblüten-Ansatz  
3 ½ dl Apfelsaft, klar  
1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1  
150 g Zucker

## ① Holunderblüten-Ansatz:

20 Holunderblütendolden im kalten Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Stiele mit einer Schere abschneiden.



7.5 dl Wasser mit 500 g Zucker aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, Dr. Oetker Zitronensäure einrühren. Blütendolden in ein verschliessbares, hitzebeständiges Gefäss (Inhalt etwa 2 l) geben und mit der Zuckerlösung aufgiessen. Diese **Zubereitung 5 Tage dunkel und kühl (am besten im Kühlschrank)** mit Deckel ziehen lassen.

Den Holunderblüten-Ansatz durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb giessen. Die aufgefangene Flüssigkeit wird als Ansatz weiterverarbeitet.

## Lagerung Holunderblüten-Ansatz:

Für eine längere Lagerung kann der Holunderblüten-Ansatz in Portionen eingefroren werden **ODER** aufkochen und sofort randvoll in Flaschen oder Gläser füllen. Mit Deckeln verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Flaschen können in Getränkekisten gut umgedreht für 5 Min. gelagert werden.

## ② Holunderblüten-Gelée:

3.5 dl Apfelsaft und 4 dl Holunderblüten-Ansatz abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heissem Wasser ausspülen.

③ Saft und Ansatz in einen Kochtopf geben. 1 Beutel Gelfix mit Zucker vermischen und dann mit dem Saft in einem grossen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Gelierprobe** durchführen: 1-2 TL der heissen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

④ Gelée bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschliessen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.