

# Holunderblütengelée

6 Gläser à 2 dl



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Gelée:

4 EL Holunderblüten-Sirup (2

Handvoll)

7 ½ dl Süssmost

500 g Zucker

1 Beutel Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1

## 1 Vorbereitung:

6 Gläser à 2 dl

## 2 Zubereitung:

Blütendolden im kalten Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und gut auf dem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Stiele der Blütendolden abschneiden. Blütendolden in einen verschliessbaren Plastikbehälter geben und mit dem Süssmost aufgiessen. Den geschlossenen Behälter an einem dunklen und kühlen Ort (am besten im Kühlschrank) 1 Tag ziehen lassen.

Den Saft absieben. Gelfix mit dem Zucker mischen und zur Flüssigkeit geben. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen, dann sofort randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln verschliessen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.