

Holunderblütengelee

Zutaten:

1 Liter Apfelsaft, goldklar

ca. 30 Holunderblütendolden

1 unbehandelte Zitrone

500 g Gelierzucker 2:1



Die Holunderblüten ausschütteln und vorsichtig abstreifen. Dann in ein Gefäß geben und den Apfelsaft auf die Blüten gießen.

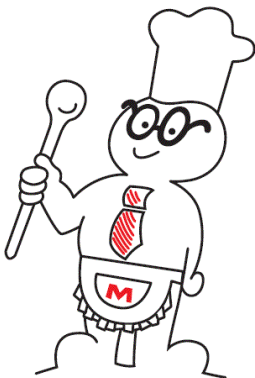
Einen Tag abgedeckt durchziehen lassen.

Den Apfelsaft durch ein Tuch seihen, danach den Saft der Zitrone und den Gelierzucker hinzufügen.

4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vor dem Abfüllen einen Gelierprobe machen.

Das flüssige Gelee in heiß gespülte Gläser füllen, verschließen und für 3 Minuten auf den Kopf stellen.

Das Gelee schmeckt sehr gut zum süßen Frühstück oder auch zu Käse!



wünscht guten Appetit!