



Holunderblütengelee

Zutaten für 1.75 kg

Wasser Teil 1	250 g
Apfelsaft	750 g
Zitrone	1 Stk.
Holunderblüten gross	20-25 Stk.
Kristallzucker	750 g
Pektin	35 g
Zitronensäure	10 g
Wasser Teil 2	10 g



Menge:	1.75 kg
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Jahr

Zubereitung:

1. Koche das Wasser, den Apfelsaft und den Saft einer Zitrone zusammen kurz auf, nimm den Topf vom Herd und gib dann die frisch gepflückten Holunderblüten dazu. Achte bei den Blüten (Dolden) darauf, dass Du die grösseren und dickeren Stile abschneidest und nur noch die ganz feinen, dünnen Stile dränlässt. Decke die Mischung mit einem Deckel ab und lasse die Blüten in der Flüssigkeit mindestens 24 Stunden darin ziehen. Je länger Du die Blüten in der Flüssigkeit ziehen lässt, desto intensiver wird der Holundergeschmack.

2. Giesse die Flüssigkeit in ein Passiertuch. Nimm das Passiertuch anschliessend in die Hand und wringe es wirklich gründlich aus. Durch das Passiertuch kannst Du auch sicher sein, dass eventuell kleine Tierchen, die sich noch in den Blüten befunden haben, nicht mit in das Gelee gelangen.

Mische in einer separaten Schüssel den Kristallzucker mit dem Pektin und gib die Mischung dann in das Holunderblütenwasser. Koche die Mischung unter Rühren auf. Beim Aufkochen bildet sich erstmals eine leichte Schaumschicht an der Oberfläche. Um einen schönen, klaren Gelee zu erhalten, empfehlen wir Dir, diesen Schaum mit einem kleinen feinen Sieb abzuschöpfen. Rühre das Wasser (Teil 2) mit der Zitronensäure an und rühre diese dann in das Gelee ein. Lasse das Gelee insgesamt für 5-6 Minuten sprudelnd kochen.

3. Koche Wasser kurz auf und fülle die Gläser, in die Du das Gelee abfüllen möchtest, mit dem heissen Wasser auf. Leere das Wasser wieder zurück in den Topf und fülle dann das Holderblütengelee mithilfe eines Trichters in die sterilisierten Gläser ab. Schraube die Deckel darauf, stelle die Gläser einmal auf den Kopf und lasse sie so kurz stehen.

Abschliessend kannst Du noch eine Schleife darum binden und die Gläschen beschildern. Sie eignen sich hervorragend als Geschenke und kleine Mitbringsel.