



„Waldwerk“ e.V.

Holunderblüten-Gelee mit Apfelsaft

ZUTATEN

- 8 Dolden Holunderblüten
- 1000 ml Apfelsaft
- 1000 g Gelierzucker 1:1, oder 650 g 2:1

ANLEITUNG

Nimm etwa 8 Dolden Holunderblüten und schneide die Stiele ab. Anschließend in einen großen Topf legen und mit dem Apfelsaft übergießen. Lege einen Deckel auf und stelle das Ganze für 24 Stunden kühl.

- Am nächsten Tag gieße alles durch ein Sieb in einen sauberen Topf. Den klaren Saft kochst du nun mit 1000 g Zucker ungefähr 2 Minuten sprudelnd auf. Ziehe den Topf vom Herd.

Zum Test, ob das Gelee hart genug ist, gib einen TL Gelee auf einen kleinen Teller und stelle ihn in den Kühlschrank. Ist er nach dem Abkühlen (ca. 5 Minuten) fest genug, kannst du dein Gelee in heiß ausgespülte Gläser füllen.

Quelle: oma-kocht

Holunderblüten-Gelee mit Orangensaft, weniger süß

Quelle: Chef-Koch

10 Dolden Holunderblüten
1 Bio-Zitrone
500 ml Orangensaft, frisch
250 ml Wasser
500 g Gelierzucker 2:1

Für das Holunderblütengelee die frisch gepflückten Holunderblütendolden von den Tierchen befreien; kräftig schütteln.

Dann die Orangen und die Zitrone auspressen und mit dem Wasser über die Holunderblüten gießen.

Diese Mischung nun mindestens 6 Stunden an einem kühlen Ort zugedeckt ziehen lassen.

Anschließend durch ein engmaschiges Sieb streichen, gut auspressen, am besten direkt in einen kleinen Kochtopf.

Nun den Gelierzucker dazugeben und 5 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss das Holunderblütengelee in sterilisierte Schraubgläser füllen.