

Orangen - Holundermarmelade

ZUTATEN:

1 l Orangensaft
20 Holunderblüten
500 g Gelierzucker 2:1

ZUBEREITUNG:

Die Holunderblüten in kaltem, fließendem Wasser waschen. Holunderblütendolden zusammen mit dem Orangensaft 24 Stunden lang in einem großen Topf mit Deckel ziehen lassen.

Nach den 24 Stunden die Holunderblüten vom Saft trennen und den Saft mit Gelierzucker kochen lassen. Noch heiß in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.

Gutes Gelingen!

