

Holunderblütengelee

Zutaten:

25 Holunderblütendolden
100 ml Zitronensaft
500 g Gelierzucker (2:1)
800 ml Wasser



Zubereitung:

Holunderblütendolden vorsichtig ausschütteln. Von 20 Dolden die Blüten von den Stielen schneiden und zusammen mit Zitronensaft und 800 ml Wasser in einen Topf geben, verrühren und abgedeckt über Nacht ziehen lassen.

Von 5 Holunderblütendolden die Blüten abzupfen und in saubere Gläser verteilen. Gelierzucker unter das Holunderwasser rühren. Unter Rühren aufkochen, dann 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Anschließend portionsweise durch ein feines Sieb in einen Messbecher gießen und in die Gläser verteilen.

Gläser fest verschließen. Weck-Gläser vorher mit Einmachgummis versehen und mit Klammern verschließen. Schraubverschlussgläser 10 Min. auf den Deckel stellen, dann umdrehen und abkühlen lassen.

Zum Einkochen von Konfitüre oder Gelee eignen sich zwei Sorten Gläser: Twist-off-Gläser, z. B. leere Marmeladen- oder Kompottgläser mit Schraubdeckel, die gründlich gespült wurden. Oder Weck-Gläser, bestehend aus Glas, Gummiringen, Deckel und Klammern, gibt's im Fachhandel oder im Internet zu bestellen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

