

Holunderbeergelee

Vorbereitung:

Holunderbeeren von den Dolden entfernen, waschen und auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Anschließend die Beeren im Dampfentsafter entsaften.

Rezept:

1 L Holunderbeersaft
1 Kg Gelierzucker 1:1
1-2 P Zitronensäure

Verarbeitung:

Holundersaft mit dem Gelierzucker mischen und kurz aufkochen lassen und Zitronensäure als Gelierhilfe dazugeben. Das Ganze vier bis fünf Minuten sprudelnd kochen lassen, Gelierprobe machen und in Gläser abfüllen.

Wusstest du schon, dass unbehandelte Beeren vom Schwarzen Holunder giftig für Hamster, Meerschweinchen, Hausschweine, Hasen und Hunde sind?



Fertiger Holunderbeergelee

Nach einer Rezeptidee von G. Schneider