

Holunderblütengelee

Vorbereitung:

Blütendolden vom Schwarzen Holunder möglichst im voll ausgereiften Zustand, an sonnigen Tagen in der Mittagszeit ernten. Dabei die Dolden durch sanftes Schütteln von Insekten befreien.

Rezept:

- 15 Blütendolden vom Schwarzen Holunder
- 1 L Wasser
- 1 Kg Gelierzucker 1:1
- 2 P. Vanillezucker (16g)
- 3 P. Zitronensäure (15g) oder Saft von zwei Zitronen

Die Blüten mit dem Wasser etwa 24 Std. an einem kühlen Ort ziehen lassen. Anschließend die Blüten mit einem feinen Sieb herausfiltern, die Zitronensäure der Brühe hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Zuletzt Gelierzucker sowie Vanillezucker beimischen und 4-5 Minuten kochen lassen. Eine Gelierprobe machen und in Gläser füllen.

Gelierprobe

Der Gelee hat erst dann die richtige Konsistenz, wenn eine Probe auf einem kalten Teller nicht mehr verläuft.

Wusstest du schon, dass man auch aus den Beeren diverse Leckereien herstellen kann?



Nach einer Rezeptidee von G. Schneider

Blütendolde vom Schwarzen Holunder