



Holunderblütengelee

Ganz viele Holunderblütendolden, 20, 30, pflücken, wenn möglich, nicht unbedingt am Straßenrand, sondern in der Natur!

Die Blüten geben wir in einen Eimer und schütten Flüssigkeit dazu:

1 Liter Wasser und 1 Liter Weißwein.

Man kann auch weniger Wein nehmen und mehr Wasser. Einen Teil vom Wein kann man auch durch Zitronensaft ersetzen.

Alle paar Stunden gut durchrühren und die Blüten mit einem Holzlöffel etwas einstampfen. Am Anfang ist die Flüssigkeit natürlich ganz hell, sie wird nun immer dunkler.

Nach ungefähr 24 Stunden: Ein Sieb mit einem sauberen Tuch auslegen, die Flüssigkeit passieren und wiegen. Es müssten ungefähr 2 Liter sein, logisch! 😊

In einen Topf geben, erhitzen und ungefähr 10 Minuten köcheln lassen, abschäumen.

Zucker zugeben und unterrühren: Die Hälfte vom Gewicht, also 1 Kilo Dr Oetker Gelierzucker 2:1.

Ein paar Minuten weiter kochen, wenn nötig noch einmal abschäumen.

Das Gelee sollte sehr klar sein und eine schöne, goldgelbe Farbe haben.

Heiß in Gläser mit Schraubdeckel füllen und diese sofort fest verschließen.

