



Holunderblütengelee

Für 3-4 Gläser

10 stk. Holunderdolden
7.5 dl klarer Apfelsaft
wenig Zitronensaft oder
Zitronensäure
500 gr Gelierzucker

Holunderblütendolden säubern und in eine Schüssel oder in ein grosses Glas geben. Den Apfelsaft dazu giessen und mit einem Gazetuch bedecken. 24 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

Konfitürgläser samt Deckel gründlich reinigen, mit kochendem Wasser ausspülen und auf ein Tuch stellen
Den Apfelsaft mit den Holunderblütendolden in eine Pfanne absieben und mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft aufkochen. Bei hoher Hitze 10- 15 Minuten sprudelnd kochen lassen und danach auf einen kleinen Teller die Gelierprobe machen -> Gelee mit einem Löffel flach auf den Teller verteilen und prüfen ob das Gelee anzieht
Heisses Gelee sofort in die Gläser abfüllen, verschliessen
Und auf dem Kopf kühl stellen. 24 Stunden ziehen lassen.

Tipp:

Statt Apfelsaft 7,5 dl trockenen Weisswein oder Sekt nehmen. 2 Stängel Zitronengras quetschen. Mit den Blüten ziehen lassen und ebenfalls mitkochen. Vor dem Abfüllen entfernen.

Eignet sich als feiner Brotaufstrich oder zum Bestreichen von Kuchen oder Biskuits. Die herbere Variante passt auch zu kaltem Siedfleisch, frischem Ziegen- oder Schafkäse.

Statt mit Deckel die Gläser mit Zellophanpapier gemäss Packungsanleitung verschliessen.

Dunkel und kühl gelagert ca. 6 Monate haltbar.

En Guete wünscht Ihnen das Paracelsus-Küchenteam

