

Holunderblüten-Apfelgelee bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

12-15 vollreife Holunderblüten, 750 ml Apfelsaft (100%), 1 kg Gelierzucker 1:1.

Die Vorbereitungen:

Ca. 4-5 Schraubgläser säubern, heiß auswaschen und kopfüber auf einem Trockentuch abtropfen lassen.

Holunderblüten ganz kurz und vorsichtig abbrausen.

In einen großen Topf geben und mit dem Apfelsaft auffüllen. Einen Teller oder Ähnliches zum Beschweren benutzen damit die Blüten ganz mit Saft bedeckt sind. Mit dem Topfdeckel verschließen und über Nacht (oder 24 Std. je nach Geschmack) ruhen lassen.

Die Zubereitung:

Die Blüten herausnehmen, den Saft durch ein Sieb gießen und darauf achten, dass es noch 750 ml sind (Blüten saugen sich voll),sonst evtl. mit Apfelsaft auffüllen. Gelierzucker einrühren, aufkochen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann in die Gläser abfüllen und gut verschließen. Die Gläser für 5 Minuten auf den Kopf stellen (Vorsicht heiß!), danach wieder umdrehen und ruhen lassen bis ein "Klock" ansagt daß die Gläser vakuumdicht sind.

Je nach Geschmack kann die Blütenmenge und die "Ziehzeit" variiert werden.

Viel Erfolg und guten Appetit.

Dieses Gelee können Sie nicht kaufen!!!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de