

Erdbeer-Hugo-Gelee

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

Zutaten:

10-12 Holunderblütendolden
1 Bio-Limette
4 Stiele frische Minze
100ml Wasser
50ml Limettensaft
400ml lieblichen Sekt
350g Erdbeeren
oder 200ml gekauften Erdbeersaft
500g Gelierzucker 2:1

Zubereitung:

Die frisch geernteten Holunderblütendolden durch leichtes schütteln von Schmutz und kleinen Tierchen befreien, sanft und kurz in kaltes Wasser tauchen und auf einem sauberen Handtuch oder Küchentuch abtropfen lassen.



Die Blüten von den dicken Stielen in eine Schüssel zupfen. Limette und Minze klein schneiden und zu den Blüten geben. Wasser, Limettensaft und Sekt dazu geben und alles gut mit der Flüssigkeit bedecken. Schüssel abdecken und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach der Ziehzeit alles in ein Sieb schütten, Saft auffangen. Blüten, Limette und Minzstiele nochmal gut ausdrücken. Den Saft durch ein Baumwolltuch passieren. Es sollten nun etwa 550ml Saft sein.

Die Erdbeeren waschen, putzen und entsaften. Nach dem Entsaften sollte 200ml Erdbeersaft vorhanden sein. Alternativ kann auch auf fertigen Erdbeersaft zurückgegriffen werden, hiervon 200ml abmessen.

Holunderblüten- und Erdbeersaft in einen weiten Kochtopf geben. Es sollten nun im gesamten 750ml Flüssigkeit sein. Sollte die Menge deutlich mehr oder weniger sein, entweder mit Wasser auffüllen/Flüssigkeit abnehmen oder die Gelierzuckermenge anpassen.

Gelierzucker dazu geben und den Gelee 4 Minuten sprudelnd kochen. Nach der Kochzeit eine Gelierprobe machen. Dazu etwas Gelee auf den Kochlöffel nehmen und über den Rand in den Topf zurück tropfen lassen. Wenn der letzte Tropfen am Löffel hängen bleibt und geliert, ist der Gelee perfekt gekocht. Ansonsten nochmal 1-2 Minuten weiter kochen.

Zum Entschäumen den Gelee nun nochmal durch ein feines Sieb passieren, noch heiß in saubere, sterile Gläser abfüllen und sofort verschließen.

TIPP: wer ohne Sekt kochen möchte kann stattdessen hellen Traubensaft verwenden.