

# Holunderblüten-Gelee

Rezept von Nicoles Zuckerwerk

## Zutaten:

17-20 Holunderblütendolden (etwa handflächengroß)  
1 Bio-Limette  
1 Bio-Orange  
700ml Wasser  
260g Gelierzucker 3:1

## Zubereitung:

Frisch geerntete Holunderblütendolden durch leichtes schütteln von Schmutz und kleinen Tierchen befreien, sanft und kurz in kaltes Wasser tauchen und auf einem Handtuch/Küchenkrepp abtropfen lassen.

Limette und Orange in dünnen Scheiben schneiden.



Blüten von den dicken Stielen abzupfen, mit den Limetten- und Orangenscheiben in eine Schüssel geben, Wasser zugeben und alles gut, ggf. mit einem Teller beschweren, mit Wasser bedecken. Schüssel abdecken und 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach der Ziehzeit alles in ein Sieb schütten, Saft auffangen. Blüten, Limette und Orange nochmal gut ausdrücken. Den Saft durch ein Baumwolltuch passieren. Es sollten nun etwa 650ml Saft sein. Sollte es deutlich mehr oder weniger sein, entweder mit Wasser auffüllen/Saft abnehmen oder die Gelierzuckermenge anpassen. Den Saft mit dem Gelierzucker in einen weiten Kochtopf geben und den Gelee etwa 5 - 6 Minuten sprudelnd kochen. Nach der Kochzeit eine Gelierprobe -siehe Tipp- machen.

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

*TIPP: Nach der Kochzeit ist eine Gelierprobe von Vorteil um zu erkennen, ob die Konfitüre auch nach dem Abkühlen fest wird. Hierzu nimmst du ganz einfach einen Löffel, nimmst ganz wenig heiße Konfitüre auf den Löffel und lässt sie seitlich am Löffelrand in den Topf zurück tropfen. Wenn der letzte Tropfen nicht mehr abtropft, also als Tropfen am Löffelrand hängen bleibt, dann ist die Gelierprobe gut und die Konfitüre kann abgefüllt werden, ansonsten 1 – 2 Minuten weiter kochen.*