

Holunderblütengelee



Zutaten

1,25 l Orangensaft
(frisch gepresst oder aus der Kühltheke)
15 - 20 Dolden Holunderblüte
2 EL Zitronensaft
500 g Gelierzucker 3:1
2 TL Agar Agar



So geht's

Orangensaft pressen und die Holunderblüten (ausgeschüttelt und ohne Stängel, sonst wird der Saft bitter) darin einlegen. Zitronensaft dazugeben und 24 h an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Gläser mit kochendem Wasser sterilisieren (Alternative Gläser in den kalten Backofen geben, und auf 120°C einschalten. Sobald die Temperatur erreicht ist, die Gläser 10 min darin lassen)

Absieben und mit dem Gelierzucker und dem Agar-Agar gemeinsam in einen Topf geben und aufkochen lassen. Mind. 1 min weiter kochen lassen.

Gläser befüllen und noch heiß verschließen. Auskühlen und fest werden lassen.

Eignet sich perfekt als Füllung für Torten oder zum Aprikotieren von Gebäck.

Tipp: Statt Orangensaft kann die Basis auch mit Apfelsaft angesetzt werden.