

Holunderblütengelee



Zutaten:

*ca. 20 große Holunderblüten
0,7 Liter Wasser
1 ausgepresste Zitrone
500gr Gelierzucker von Dr.Oettker 2:1 oder Gelierzucker aus Stevia 2:1
2 Eßlöffel Rum*

Zubereitung:

*Die Holunderblüten im Monat Mai von den vielen Sträuchern pflücken. Sie sollten aufgeblüht und ohne Ungeziefer sein. Nicht waschen, deshalb auch keine an der Straße nehmen. Blütendolden von den Stielen entfernen und in einen Topf legen. 700ml kaltes Wasser darüber gießen. 48 Stunden kühl stehen lassen. Zwischendurch einmal umrühren. Dann den Saft durch ein Sieb abgießen. Nicht auffüllen! 600ml sollten es werden Zitrone und Gelierzucker dazu geben. 3 bis 4 Minuten aufkochen und den Rum dazu geben. Kurz stehen lassen und die abgesetzte Haut entfernen. In Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.
Guten Appetit!*

