

Holunderbeer-Gelee

Zutaten:

900 ml Holundersaft (ungesüßt) von etwa 1700 g Früchten
350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder Fruchtzucker)
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super



1. Vorbereiten: Holunderbeeren waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 900 ml abmessen.

2. Zubereiten: Holunderbeersaft in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Super mischen, dann mit dem Fruchtsaft verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 9 g, kJ: 169, kcal: 40

1 Portion = 25 g

etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Sie können das Gelee auch mit fertigem Holundersaft (Handelsware) kochen.