

## Holunderbeer-Gelee mit Apfelstückchen

### Zutaten:

500 ml Holundersaft (ungesüßt) von etwa 900 g  
Früchten  
350 g Äpfel (vorbereitet gewogen)  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
500 g Zucker  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra

**1. Vorbereiten:** Holunderbeeren waschen, daraus Saft gewinnen und 500 ml abmessen. Äpfel schälen, entkernen, fein schneiden und 350 g abwiegen.

**2. Zubereiten:** Holunderbeersaft, Apfelstückchen und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen lassen und vom Herd nehmen. 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: 11 g, kJ: 194, kcal: 46

1 Portion = 25 g

etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

### Tipps:

- Gläser während des Erhaltens öfter drehen, damit sich die Apfelstückchen besser verteilen.
- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihres Gelees genügend Festigkeit in den Gläsern.
- Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie noch 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Flüssigkeit und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie das Gelee einfüllen.