

## Holunderbeergelee mit Schuss

### Zutaten:

550 ml Holundersaft (ungesüßt) von etwa 1000 g Früchten  
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
1/2 TL gemahlener Zimt  
1 Msp. gemahlene Gewürznelken  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic  
900 g Zucker  
50 ml Rum

**1. Vorbereiten:** Holunderbeeren waschen, daraus Saft gewinnen und 550 ml abmessen.

**2. Zubereiten:** Holunderbeersaft und Zitronensäure in einen Kochtopf geben. Gelfix Classic **erst** mit 2 Esslöffeln des Zuckers und Gewürzen mischen, **dann** mit dem Holunderbeersaft verrühren. Kochgut unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen. Sobald alles bei ständigem Rühren sprudelnd kocht, restlichen Zucker zufügen. Alles unter Rühren wieder zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. kochen. Jetzt Rum unterrühren. 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: 16 g, kJ: 282, kcal: 67

1 Portion = 25 g

etwa 8 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

### Tipp:

- Sie Können den Rum durch Holundersaft ersetzen.