

## Holunderblüten-Apfelsaft-Gelee

### Zutaten:

350 ml klarer Apfelsaft  
400 ml Holunderblüten-Ansatz \*  
150 g Zucker  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra

**1. Zubereiten:** Saft und Ansatz in einen Kochtopf geben. Zucker mit Gelfix Extra mischen, dann mit dem Ansatz-Saft-Gemisch verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen, 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.

**\*Holunderblüten-Ansatz (ergibt etwa 2 l):** 40 Holunderblütendolden im kalten Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Stiele mit einer Schere abschneiden. 1 1/2 l Wasser mit 1 kg Zucker aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, 8 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure und 1/2 TL Dr. Oetker Einmachhilfe einrühren. Blütendolden in einen verschließbaren **Plastikbehälter** (Inhalt etwa 4 l) geben und mit der Zuckerlösung aufgießen. Diese Zubereitung 5 Tage dunkel und kühl (am besten im Kühlschrank) mit Deckel ziehen lassen. Diese Flüssigkeit durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Plastiksieb gießen. Die aufgefangene Flüssigkeit wird als Ansatz weiterverarbeitet. **Hinweis:** Bitte auf die Verwendung von **Plastikgeräten** achten, da es sonst zu geschmacklichen Einbußen kommen kann.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: < 1 g, Kh: 11 g, kJ: 168, kcal: 40

1 Portion = 25 g

etwa 5 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



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

### Tipp:

- Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel des Kochgutes 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 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter das heiße Kochgut und machen noch eine zweite Gelierprobe, bevor Sie das Gelee einfüllen.