

# Holunderbeer-Gelee

Ein fruchtiges Gelee

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

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

## 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 großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Super mit Zucker mischen, mit dem Fruchtsaft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

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

**1 Portion = 25 g**