

Holunderbeer-Gelee

Dieses Gelee ist fruchtig-herb und trotzdem süß. Einfach probieren und beim nächsten Frühstück genießen.

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 3:1
350 g Zucker (weißer, brauner,
Rohr- oder Fruchtzucker)

1 Vorbereiten:

Holunderbeeren waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfsafters 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

- Das Gelee kann auch mit fertigem Holundersaft (Handelsware) gekocht werden.