

# Holunderbeergelee mit Schuss

Fruchtiges Gelee mit einer Zimtnote und Rum

etwa 8 Gläser (je 200 ml)    etwas Übung erforderlich  
bis 40 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Holunderbeeren waschen, daraus Saft gewinnen und 550 ml abmessen.

## 2 Zubereiten:

Holunderbeersaft und Zitronensäure in einen großen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers und Gewürzen mischen, mit dem Holunderbeersaft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald alles **sprudelnd kocht**, **restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Jetzt Rum unterrühren. 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.

## Zutaten:

### Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
550 ml Holundersaft (ungesüßt) von etwa 1000 g Früchten  
½ TL gemahlener Zimt  
1 Msp. gemahlene Gewürznelken  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic  
900 g Zucker  
50 ml Rum

### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können den Rum durch Holundersaft ersetzen.