

# Holunderblüten-Sekt-Gelee

Ein duftendes Sekt-Gelee mit selbstgemachtem Holunderblüten-Ansatz

etwa 4 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

200 ml Sekt, z. B. Henkell trocken  
550 ml Holunderblüten-Ansatz \*  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1  
50 g Zucker

Wie koche ich ein Holunderblüten-Sekt-Gelee mit Holunderblüten-Ansatz?:

### 1 Vorbereiten:

200 ml Sekt und 550 ml [Holunderblüten-Ansatz](#) abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Holunderblüten-Sekt-Gelee kochen:

Sekt und [Ansatz](#) in einen Kochtopf geben. 1 Beutel Gelfix mit Zucker vormischen und dann mit dem Saft in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. **Gelierprobe** durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen.

### 3 Holunderblüten-Sekt-Gelee in Gläser füllen:

Gelee bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

**\*Wie mache ich den Holunderblüten-Ansatz selbst?:**

20 Holunderblütendolden im kalten Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Stiele mit einer Schere abschneiden.



750 ml Wasser mit 500 g Zucker aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, 4 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure und 2 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe einrühren. Blütendolden in ein verschließbares, hitzebeständiges Gefäß (Inhalt etwa 2 l) geben und mit der Zuckerlösung aufgießen. Diese **Zubereitung 5 Tage dunkel und kühl (am besten im Kühlschrank)** mit Deckel ziehen lassen.

Den Holunderblüten-Ansatz durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Die aufgefangene Flüssigkeit wird als Ansatz weiterverarbeitet.

**Wie lagere ich den Holunderblüten-Ansatz für längere Zeit?:**

Für eine längere Lagerung kann der Holunderblüten-Ansatz in Portionen eingefroren werden. **ODER** aufkochen und sofort randvoll in Flaschen oder Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Flaschen können in Getränkekisten gut umgedreht für 5 Min. gelagert werden.