

Orangen-Holunderblütengelee

Ein fruchtiges Gelee von frisch gepressten Orangen und frischen Holunderblüten - dieses zart-duftende Gelee ist ganz einfach selbst gemacht.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)

   gelingt leicht

 bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

900 ml frisch gepresster Orangensaft
(von etwa 10 Orangen)
10 Holunderblüten-Dolden
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

Wie koche ich ein Orangen-Gelee mit frischen
Holunderblüten?:

1 Vorbereiten:

Orangen auspressen und 900 ml Saft abmessen. Blütendolden in kaltem Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Von den Dolden mit einer Schere nur die Blüten abschneiden. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.





② **Orangen-Holunderblüten-Gelee kochen:**

Saft und Blüten mit Gelierzucker 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 oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

③ **Orangen-Holunderblüten-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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt frisch gepresstem Orangensaft kann auch Handelsware verwendet werden.

