

Rhabarbergelee mit Holunderblüten

Ein wunderschön leuchtendes Gelee aus erfrischendem Rhabarbersaft mit zarten Holunderblüten.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

850 ml Rhabarbersaft (ungesüßt) (von etwa 1,6 kg Rhabarber)
4 Holunderblüten-Dolden
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Klassisch 1:1
1000 g Zucker

Wie koche ich einfaches Rhabarbergelee?:

① Rhabarber ohne Zucker entsaften und Holunderblüten waschen:

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden, mit [Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen](#) (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten) und 850 ml abmessen. Holunderblüten-Dolden waschen und die Blüten abzupfen oder mit einer Schere abschneiden. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.



② **Rhabarber-Gelee kochen:**

Zuerst 1 Beutel Gelfix mit 2 EL des gewünschten Zucker vormischen und dann mit dem Rhabarbersaft in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald **alles sprudelnd kocht, den restlichen Zucker** zufügen. Gelee unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd weiter 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 **Rhabarber-Gelee in Gläser füllen:**

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

④ **Holunderblüten im Glas verteilen:**

Damit die Blüten sich gleichmäßig im Gelee verteilen, werden die Gläser während des Erkaltes häufiger umgedreht. **Hinweis:** Durch die Zugabe der Holunderblüten verkürzt sich die Haltbarkeit.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Rhabarber-Gelee kann auch mit gekauftem Rhabarber-Nektar gekocht werden.

