

Holunderblütengelee selber machen



Zutaten für 10 Gläser á 200 ml:

- 25 [Dolden](#) Holunderblüten
- 1 kg Gelierzucker 2:1
- 1,5 Liter Wasser
- 1 Zitrone

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten
Ruhezeit:	mindestens 12 Stunden

Zubereitung:

1. Schüttel die Holunderblüte etwas und entferne so kleine Insekten.
2. Lege die Holunderblüten mit der Blüte nach unten in einen Topf.
3. Gieße 1,5 Liter kaltes Wasser darüber.
4. Presse die Zitrone aus und gib den Saft zu den Holunderblüten.
5. Stelle den Topf über Nacht in den Kühlschrank.
6. Gieße den Sud am nächsten Tag durch ein Sieb und presse die Holunderblüten mit einem sauberen Küchentuch aus.
7. Rühre den Gelierzucker in den Saft.
8. Stelle den Topf auf den Herd und lasse das Gelee sprudelnd aufkochen.
9. Fülle das Holunderblütengelee in heiß ausgespülte Gläser und verschließe sie sofort.

Das Holunderblütengelee hält sich sauber abgefüllt und gut verschlossen für mehrere Jahre. Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

