

Holunderblütengelee mit Streuobstapfelsaft

Zutaten

12 Holunderblütendolden
1 kg Gelierzucker 1.1
500 ml Streuobst-Apfelsaft, ungesüßt
5 g Zitronensäure
250 ml Mineralwasser

Zubereitung

Von den ungewaschenen Blütendolden sorgfältig die Blüten abzupfen, mit dem Gelierzucker mischen und einige Zeit ziehen lassen. Streuobst-Apfelschorle (Gemisch aus Apfelsaft und Mineralwasser) und Zitronensäure dazugeben. Alles aufkochen und weitere vier Minuten kochen lassen. Anschließend abschäumen und in „Twist-Off-Gläser“ füllen.

Die Gläser mehrmals auf den Kopf stellen bis der Geliervorgang beginnt und die Blüten in der Schwebe bleiben.

Das goldgelbe Gelee mit den weißen Blüten ist auch ein schönes Mitbringsel und ein toller Hingucker auf dem Frühstückstisch.

