

Holunderblütengelee

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Ca. 25 Holunderblütendolden
800 ml Apfelsaft
oder Orangensaft
oder Wasser
100 ml Zitronensaft
500 gr. Gelierzucker 2:1

EIN REZEPT VON:

Gertrud Hoss

AUS:

Wicker

TIPPS:

SO GEHT'S:

Holunderblüten gut ausschütteln (wegen der Käfer).

Von 20 Dolden die Blüten vom Stiel schneiden oder abzupfen
und zusammen mit 800 ml Saft/Wasser in eine Schüssel geben.

Übernacht ziehen lassen.

Restliche Holunderblüten als Deko in die Gläser verteilen.

Den Holundersud abgießen und mit Gelierzucker ca. 4 Min. kochen
(Gelierprobe machen) und anschließend in die Gläser füllen.

Schmeckt super lecker!

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.