

Holunder-Apfel-Gelee

10 Holunderblütendolden in 1 Liter Apfelsaft 24 Stunden ziehen lassen, abseihen und Blüten gut ausdrücken.

Den Saft mit 500 g Gelierzucker (1:2) und den Saft von 2 Zitronen ca. 4 min köcheln lassen.
Noch heiß in die Gläser füllen.

Holunder-Apfel-Erdbeer-Gelee

10 Holunderblütendolden in 1 Liter Apfelsaft 24 Stunden ziehen lassen, abseihen und Blüten gut ausdrücken.

Den Saft mit 650 g Gelierzucker (1:2) und den Saft von 2 Zitronen, einer Messerspitze Natron und 250 g passierte Erdbeeren ca. 4 min köcheln lassen.

Noch heiß in die Gläser füllen.

Als Tipp: Bevor man die Marmelade in Gläser füllt, einen Teelöffel der fertigen Masse auf einen kleinen Teller geben und abkühlen lassen, um die Konsistenz zu überprüfen.

Bei Bedarf eben mit Saft oder Geliermittel nachbessern.

Außerdem ist der Experimentierfreudigkeit keine Grenze gesetzt. Probiere es ruhig auch mit anderen Säften oder Früchten.



Viel Spaß und gutes Gelingen!

