



Holunderblütengelee

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Konfitüren, Säfte oder auch Gelee für den Frühstückstisch einzukochen, ist durchaus sinnvoll. Schmeckt „Hausgemachtes“ doch in der Regel immer besser als gekaufte Marmelade, Gelee oder Konfitüre. Holunderblütengelee selber machen hat, vom geschmacklichen Aspekt mal ganz abgesehen, noch viele weitere Vorteile. So vermeiden Sie z.B. viele Arten von Konservierungsstoffen und Geschmacksverstärken die in gekaufter Marmelade und Gelee enthalten sind.

Wer sich noch an seine Kindheit bei Oma und Opa erinnern kann, wird sicherlich auch noch wissen, was für ein großer Aufwand die Zubereitung von Marmelade und im Besonderen von Gelee war. Heute geht es eigentlich relativ schnell mit den passenden Küchenutensilien, die früher einfach nicht zur Verfügung standen. Gerade das zeitaufwendige Passieren der Früchte war machte einen Großteil der Arbeit aus und war überaus zeitintensiv.

Heute sieht das, dank aktueller Küchentechnik, ganz anders aus. Eine flotte Biene beispielsweise passiert Früchte, egal wie viele Sie zu verarbeiten haben, in einem Bruchteil der dafür früher von Nöten gewesen Zeit.

Zutaten

- 10 - 15 kräftige handgroße Holunderblütenbüsche, immer Abhängig vom Blütegrad
- 500 g Gelierzucker (2:1, zur Not geht auch 3:1)
- 350 ml trockener Weißwein
- 550 ml klarer Apfelsaft oder Orangensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Holunderblüten mit dem Wein bedecken und über Nacht, abgedeckt im Kühlschrank „ausziehen“ lassen.

Schritt2

Am nächsten Tag mit dem Gelierzucker und Apfelsaft 3 - 4 min. offen kochen lassen. Unbedingt beständig umrühren, ansonsten brennt Ihnen der Saft an.

Schritt3

Die Schraubgläser kurz in kochendes Wasser geben, gut auslaufen lassen. Dies dient der Desinfektion, dadurch vermeiden Sie Schimmelbefall und machen den Inhalt auf Jahre hin haltbar.

Schritt4

Randvoll füllen, verschließen und über Kopf auskühlen lassen.

Wenn Sie merken, dass sie zu viel Holunderblütengelee haben, es also privat oder durch Verschenken an Freunde immer noch zu viel ist haben wir noch einige alternative Verwendungsmöglichkeiten:

Holunderblütengelee als Tortenguss:

Das Holundergelee einfach erhitzen, es wird flüssig und lässt sich prima auftragen. Schmeckt besonders gut auf Obstkuchen aller Art.

Holunderblütengelee als Plätzchenfüllung:

Für die Weihnachtszeit eignet es sich auch prima als Füllung für verschiedenste Plätzchenrezepte. Ersetzen Sie die Füllung in den Weihnachtsplätzchen einfach mit dem Holundergelee.

Holunderblütengelee als Zutat für Müsli, Quark und Obstquark:

Wenn sie gerne Müsli essen ob mit Flocken und Quark oder stattdessen mit Früchten und Quark probieren Sie doch einfach mal 1-2 Teelöffel des Gelees anstelle von Honig unterzumischen - Sie werden Augen machen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** Holunder

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holunderbluetengelee/>