

# HOLUNDERBLÜTENGELEE

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



25 MIN

GESAMTZEIT

## Zutaten für 10 Gläser

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



## Zubereitung:

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

Ein Rezept von Familienkost.de



Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöbere in unserem **Shop**.

