

Holunderbeer-Gelee

etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich

bis 40 Min.

**Zutaten:**900 ml Holundersaft (ungesüßt)
von etwa 1700 g Früchten

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super

350 g Zucker (weißer, brauner,
Rohr- oder Fruchtzucker)**1 Vorbereiten:**

Holunderbeeren waschen, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfensafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten.) und 900 ml abmessen.

2 Zubereiten:

Holunderbeersaft in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Super mit Zucker mischen, mit dem Fruchtsaft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipp aus der Versuchsküche

- Sie können das Gelee auch mit fertigem Holundersaft (Handelsware) kochen.

1 Portion = 25 g