

Holunderblüten-Sekt-Gelee

etwa 4 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Zutaten:**

200 ml Sekt, z. B. Henkell trocken

550 ml Holunderblüten-Ansatz *

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra

50 g Zucker

1 Zubereiten:

Sekt und Ansatz in einen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit dem Ansatz-Sekt-Gemisch 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.

*Holunderblütenansatz (ergibt etwa 1 l):

20 Holunderblütendolden im kalten Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und gut auf Küchenpapier abtropfen lassen. Stiele mit einer Schere abschneiden. 750 ml Wasser mit 500 g Zucker aufkochen und 2 Min. sprudelnd kochen lassen. Topf vom Herd nehmen, 4 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure und 2 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe einrühren. Blütendolden in ein verschließbares, hitzebeständiges Gefäß (Inhalt etwa 2 l) geben und mit der Zuckerlösung aufgießen. Diese Zubereitung 5 Tage dunkel und kühl (am besten im Kühlschrank) mit Deckel ziehen lassen. Diese Flüssigkeit durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen. Die aufgefangene Flüssigkeit wird als Ansatz weiterverarbeitet.

Tipp aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.

Nährwerte gelten für das Gelee.

1 Portion = 25 g