

# Orangen-Holunderblütengelee

etwa 6 Gläser je 200 ml  gelingt leicht  bis 40 Min.

**Zutaten:**

900 ml frisch gepresster  
Orangensaft (von etwa 10  
Orangen)  
10 Holunderblüten-Dolden  
1 Pck. Dr. Oetker Extra  
Gelierzucker

## 1 Vorbereiten:

Orangen auspressen und 900 ml abmessen. Blütendolden in kaltem Wasser schwenken (nicht unter fließendem Wasser!) und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Von den Dolden mit einer Schere nur die Blüten abschneiden.

## 2 Zubereiten:

Saft und Blüten mit Extra Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, dabei die Blüten mit entfernen. Fruchtmasse 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

- Statt frisch gepresstem Orangensaft können Sie auch Handelsware verwenden.