

Rhabarbergelee mit Holunderblüten

etwa 7 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Zubereiten:**850 ml Rhabarbersaft (ungesüßt)
(von etwa 1,6 kg Rhabarber)

4 Holunderblüten-Dolden

1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Classic

1 kg Zucker

1 Vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden, mit Hilfe eines Schnellkochtopfes oder Dampfentsafters Saft gewinnen (**Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten) und 850 ml abmessen. Holunderblüten-Dolden waschen und die Blüten abzupfen.

2 Zubereiten:

Saft in einen großen Kochtopf geben. **Erst** 1 Btl. Gelfix Classic mit 2 EL des Zuckers mischen, mit dem Saft verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. Sobald die Fruchtmasse **sprudelnd kocht**, **restlichen Zucker** zufügen. Unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Holunderblüten unterrühren. 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Damit die Blüten sich im Gelee verteilen, müssen Sie die Gläser während des Erkaltes immer wieder umdrehen.
- Noch schneller ist das Gelee zubereitet, wenn Sie Rhabarber-Nektar verwenden.