

Holunderblüten-Apfel-Gelee mit Pfirsichstückchen

etwa 5 Gläser je 200 ml



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.

**Zutaten:**

250 g Pfirsiche (vorbereitet gewogen)
300 ml Holunderblüten-Ansatz *
450 ml klarer Apfelsaft
250 g Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra

1 Vorbereiten:

Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen, mit kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, in kleine Stücke schneiden und 250 g abwägen. 300 ml Holunderblüten-Ansatz und 450 ml Apfelsaft abmessen.

2 Zubereiten:

Pfirsichstücke, Holunderblüten-Ansatz und Apfelsaft in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse 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.

3 Die Gläser während des Erkalts ab und zu umdrehen, so dass sich die Pfirsichstücke gleichmäßig im Glas verteilen.

*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.