

GRUNDREZEPT ZUR HOLUNDERBERGEELE HERSTELLUNG



Material:

- 1,8 kg bis 2 kg Holunderbeeren
- drei saubere Twist-Off Marmeladengläser
- Waage
- Gabel
- Küchensieb
- Kochtopf
- 1 Packung Gelierzucker 1:1 oder 2:1 (3:1)
- 1 Zitrone
- Zitronenpresse

Zubereitung:

- 2 kg Früchte abwiegen
- Früchte waschen und abtropfen lassen
- Früchte mit Gabel oder Fingern von den Dolden abstreifen
- Nochmals waschen und schlechte Früchte aussortieren
- Früchte mit 200 ml Wasser 15 Minuten kochen
- Abkühlen lassen und per Sieb oder Tuch auspressen
- 750 ml Saft abmessen
- Saft in den Kochtopf geben, den Gelierzucker unterrühren
- Zitrone waschen, halbieren und auspressen
- den Zitronensaft zum Holunderbeersaft hinzu geben und den Saft zum Kochen bringen
- Eventuell noch weitere Gewürze wie Zimt, Nelken, Vanille usw. zugeben
- Mindestens eine Minute unter ständigen Rühren kochen lassen
- Untertellertest machen, ob der Gelee fest wird, wenn nein weiterkochen
- wenn ja, dann den Topf vom Herd nehmen
- Mit der Kelle den Gelee in vorbereitete Gläser füllen
- Gläser sauber wischen und die Deckel aufschrauben.
- Gläser für einige Minuten auf den Kopf stellen
- Gläser wieder umdrehen
- Gläser erkalten lassen

Sonstiges:

- Gläser eventuell beschriften
- Gläser kühl und dunkel aufbewahren
- Gläser müssen beim Öffnen Plopp sagen
- Es darf kein Schimmel zu sehen sein, sonst wegwerfen.
- Haltbarkeit ca. 1 Jahr