



# Holunderblüten - Gelee

- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 5 Gläser à ca. 200 ml:
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5 Gläser à ca. 200 ml:', 'yield' : " } });
```

Holunderblüten sind für jeden relativ leicht zu suchen und zu finden. Denn schon bei einem Spaziergang wächst er eigentlich überall in der Natur oder vielleicht schon sogar hinter Ihrem Garten. Ab Mai steht er in voller Blütenpracht und ist leicht zu erkennen. Im Süden nennt man sie „Holler“ im Norden „Fliederbeeren“.

Dann ist es Zeit die zarten Blüten z.B. zu Sirup, Gelee und Desserts oder auch in Saucen zu verarbeiten.

Im Folgenden zeigen wir Ihnen, wie Sie aus Holunderblüten eine leckere Gelee herstellen können.

## Zutaten

- 20 Holunderblütendolden
- 750 ml klarer Apfelsaft
- Schale und Saft von 1 Zitrone
- 500 g Gelierzucker 2:1

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Hollunderblüten verlesen, ausschütteln und die dicken Stiele entfernen.

Mit Apfelsaft übergießen, Zitronenschale - und Saft hinzufügen, abgedeckt ca. 12 Stunden bei Küchentemperatur „ausziehen“ lassen.

Durch ein Küchensieb passieren und den Gelierzucker dazu geben.

### Schritt2

Ca. 4 - 5 min. sprudelnd kochen lassen. Gleichzeitig die Gläser in kochendes Wasser geben, sterilisieren und über Kopf trocken laufen lassen.

### **Schritt3**

Auf einer Untertasse eine Gelierprobe machen, erkalten lassen.  
Einfüllen, einige Blüten obenauf geben, fest verschließen und auf dem Kopf auskühlen lassen.

**Rezeptart:** Gelées **Zutaten:**Apfel, Zitrone, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holunderblueten-gelee/>