

Holunder-Sekt-Gelee



Irene Lehmann /

Dauer: 20 min
Niveau: Einfach

1. SCHRITT

1. Holunder-Dolden vorsichtig ausschütteln und die dickeren Stiele entfernen. Die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Holunderblüten, der Zitronensäure und dem Wasser in einen Topf geben.

2. Abgedeckt 2–3 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

3. Das Blütenwasser abseihen, bei Bedarf auf ½ Liter auffüllen und den Sekt sowie den Gelierzucker hinzufügen.

4. Die Flüssigkeit erhitzen und 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabei ständig umrühren. Für die Gelierprobe etwas Flüssigkeit auf einen Teller tropfen lassen, das Gelee sollte in wenigen Minuten fest sein.

5. Die kochend heiße Masse in saubere Gläser füllen, verschließen und 10 Minuten auf den Kopf stellen. An einem kühlen, dunklen Aufbewahrungsort ist das Gelee ca. 1 Jahr haltbar.

ZUTATEN (FÜR 4 GLÄSER)

15	Holunderblütendolde
1	Zitrone
½ Pck.	Zitronensäure
½ Liter	Wasser
½ Liter	Sekt
400 g	Gelierzucker (3:1)
