

Holundergelee

Es ist schon einige Jahre her, dass ich Holunder-Orangengelee kochte. Und in diesem Jahr war es Zeit für eine Wiederholung. Allerdings ohne Vanille, weil ich gar nicht erst nach meinem alten Rezept schaute. 😊 An einem sonnigen Tag wurden einige Holunderblütendolden geschnitten und in einen Krug mit Orangensaft gelegt, so dass die Stiele oben herausschauten und nur die Blüten mit Saft bedeckt waren.



Zwei Tage ließ ich die Blüten im Kühlschrank stehen und kochte sie dann mit Zucker und Geliermittel 3:1 zu köstlichem Gelee. Auf 650 ml Saft (erst die Blütendolden entfernt, dann abgemessen) nahm ich 250 g Zucker und 18 g Gelierpulver.



Ein Glas davon wird hoffentlich vertauscht, der Rest ist meins. 😊