

Hollerblütengelee

Zutaten:

- 25** Hollerblütendolden
- 50 g** Zitronensäure
- 2 l** Wasser
- 250 g** Zucker
- 3 - 4** Zitronen
- 2 kg** Gelierzucker 1:1

Wasser mit Zucker, Zitronensäure, in Scheiben geschnittene Zitronen und Hollerblütendolden ansetzen und gut durchrühren. Mindestens 24 Std. ziehen lassen – zwischendurch umrühren. Abseihen und mit Gelierzucker Gelee kochen.

