

Hollerblütengelee

Zutaten:

4 Bio-Zitronen schälen (Scheiben schneiden)

50 g Zitronensäure

16 Holunderblüten

2 ltr. Wasser

2 kg Gelierzucker 1:1

Alle Zutaten außer den Gelierzucker in eine Schüssel geben und 24 Std. stehen lassen.

Hollerblütenwasser abseihen und mit dem Gelierzucker unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten unter weiterem Rühren kochen lassen. Sofort in ausgekochte Marmeladengläser abfüllen.

