



Holunderblüten-Apfel-Gelée

ca. 6 Gläser

10-15 Holunderblüten (je nach Größe und Geschmack)

500 g Gelierzucker 2:1

700 ml Apfel-Direktsaft (Premiumqualität)

- Holunderblüten pflücken, Blütenstaub und Insekten abschütteln, Stiele entfernen

Holunderblüten in ein großes Spannbügelglas geben und mit dem Apfelsaft übergießen. 24 Stunden im geschlossenen Glas bei Zimmertemperatur durchziehen lassen. Dann den Saft durch ein feines Sieb in einen ausreichend großen Topf gießen und mit dem Gelierzucker nach Anweisung kochen. Mit Hilfe einer großen Kanne die Masse sehr heiß in vorbereitete Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.