

Holunderblüten-Sekt-Gelee

etwa 2 - 3 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

___ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Holunderblüten-Ansatz zum Vorbereiten für ca. 2 l:

- 40 Holunderblüten-Dolden
- 1 ½ l Wasser
- 1 kg Zucker
- 8 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure (1 Pck. = 5 g)
- ½ KL Dr. Oetker Einsiedehilfe (1 Pck. = 5 g)

Holunderblüten-Sekt-Gelee:

- 200 ml trockener Sekt
- 550 ml vom Holunderblüten-Ansatz
- 50 g Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25 g)

1 Zum Vorbereiten:

Die Holunderblüten-Dolden gut ausschütteln und die Stiele abschneiden.

2 Holunderblüten-Ansatz:

Wasser mit Zucker zum Kochen bringen.

Einkochzeit: etwa 2 Minuten

Vom Herd nehmen, Zitronensäure und Einsiedehilfe einrühren. Die Zuckerlösung über die Blüten gießen und abgedeckt für ca. 5 Tage kalt stellen.

Den Holunderblüten-Ansatz durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb seihen und in Flaschen füllen. 550 ml vom gewonnenen Ansatz wird im Gelee weiter verarbeitet.

3 Holunderblüten-Sekt-Gelee:

Zucker mit Gelierfix vermischen. Sekt und Holunderblüten-Ansatz dazu geben und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: etwa 3 Minuten



- 4 Das heiÙe Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine Gelierprobe 1 - 2 KL der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller geben. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so geliert auch das Gelee in den Gläsern.
- Pro kg nicht geliertem Gelee 1 Beutel Dr. Oetker Gelierfix 3 : 1 mit 1 EL Zucker verrühren. Das Gelee nochmals 3 Min. kochen.

