

# Holundergelee

etwa 3 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

400 g Holunderbeeren

½ l Wasser

½ Pck. Dr. Oetker Zitronensäure  
(1 Pck. = 5 g)

Wasser

25 g Dr. Oetker Gelierfix 2:1 (25  
g) (1 Beutel)

400 g Zucker

- 1 Die Holunderbeeren mit Wasser und Zitronensäure aufkochen. Vom Herd nehmen. Ca. 1 Std. stehen lassen und durch ein Tuch seihen.
- 2 Den Holundersaft mit Wasser auf 750 ml ergänzen.
- 3 Das Gelierpulver in den Fruchtsaft einrühren und aufkochen. Zucker dazugeben und zum Kochen bringen.

**Kochzeit: 1 Min.**

- 4 Das kochend heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.