

Rhabarbergelee mit Holunderblüten

ca. 4 Gläser (je 350 ml)



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

850 ml Rhabarbersaft (ungesüßt) von
ca. 1,6 kg Rhabarber
4 Holunderblüten-Dolden
500 g Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1 (1 Pkg.)

- 1 Rhabarber in Stücke schneiden und mithilfe eines Dampfsafters Saft gewinnen (Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten) und 850 ml abmessen.
- 2 Die Holunderblüten von den Dolden abzupfen.
- 3 Den Saft mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: ca. 3 Minuten

- 4 Vom Herd nehmen und die Holunderblüten unterrühren. Das heiße Gelee randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Gläser während des Erkaltes öfters umdrehen, damit die Blüten sich gleichmäßig verteilen können.