

Holunderbeergelee

Zubereitungszeit: 1h

Bewertung: Sehr lecker (4/5) Schwierigkeitsgrad: Mittel (3/5)

Zutaten:

1500g Schwarze Holunderbeeren

Saft von 2 Zitronen

1000g Gelier Zucker

300 ml Wasser

Zubereitung:

Beeren zusammen mit Wasser im Topf entsaften

15 Minuten Kochen lassen

Beeren mit Hilfe eines Passietuches vom Saft Trennen

Saft abkühlen lassen

750ml Saft abmessen

Zitronensaft und Gelierzucker in einen Großen Topf hinzufügen

4 Minuten sprudeln lassen und rühren

In Gläser füllen

