



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BIRNEN-LIMETTEN-GELEE MIT HOLUNDERBLÜTEN

Mit süßem Birnensaft, saurem Limettensaft und hübschen Holunderblüten macht das Gelee geschmacklich und optisch etwas her!



Zutaten

3-4	Holunderblüten-Dolden
1	Bio-Limette
1 l	klarer Birnensaft
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee

Zubereitung

1. Blüten vorsichtig von den Dolden zupfen. Bio-Limette heiß abwaschen und Schale fein abreiben. Saft auspressen.
2. Insgesamt 1 Liter Limettensaft und Birnensaft einen großen Topf geben und mit Diamant Gelierzucker für Gelee mischen. Unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit Holunderblüten unterrühren.
5. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.
6. Beim Abkühlen die Gläser hin und wieder vorsichtig wenden, damit sich die Blüten gut im Gelee verteilen.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.