



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## ERDBEER-SEKT-GELEE MIT HOLUNDERBLÜTEN

Ein Augen- und Gaumenschmaus – auch perfekt als Mitbringsel im Frühling!



### Zubereitung

1. Holunderblüten-Dolden gut ausschütteln oder ganz kurz unter fließendes Wasser halten. Blüten vorsichtig von den Dolden zupfen.
2. Erdbeersaft zusammen mit Sekt in 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.

### Zutaten

4-5	Holunderblüten-Dolden
500 ml	Erdbeersaft
500 ml	trockener Sekt
1 kg	Diamant Gelierzucker für Gelee

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.