



Menge 7 - 8 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

HOLUNDER-GELEE KLASSISCH

Klassisches Holundergelee aus Holunderbeerensaft und Gelierzucker 1:1.



Zubereitung

1. Zitronensaft auspressen, zusammen mit Holundersaft und Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
2. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
3. Gelee sofort heiß in Gläser füllen und diese gute verschließen.
4. Tipp: Manchmal geliert Holunder schwer. Deshalb die Saftmenge genau einhalten und die Kochzeit keinesfalls unterschreiten, ggf. etwas verlängern.

Zutaten

1	Zitrone
750 ml	Holundersaft
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.