

APFEL - HOLUNDER - GELEE



Zutaten:

- * 2 Liter Apfelsaft, klar oder naturtrüb, ohne Kohlensäure
- * 25 Holunderblüten-Dolden
- * Saft einer Bio-Zitrone
- * etwas Ingwer
- * ca. 750g Cristallino-Zucker (heller BIO-Vollrohrzucker von RAPUNZEL)
- * 18 MB KONFITURA GELIERMITTEL
- * bereitstellen:
zusätzlich 600ml kochendes Wasser

Vor dem Einkochen würde ich Dir empfehlen, die Seite über Geliermittel und Einkochtipps zu lesen, denn da hatte ich zahlreiche TIPPS zur Zubereitung der Konfitüren bis zum Etikettieren der Gläser gegeben.

Am ersten Tag:

Am Morgen werden 25 Dolden Holunderblüten gepflückt, diese sollen gerade erblüht sein, so knackig frisch, wie auf dem Foto.

Wenn Du diese in einem luftigen Körbchen nach Hause transportierst, können mitgepflückte Käferchen noch die Flucht ergreifen.

Die größte Dolde wird unter gutem Wasser gespült, abgeschüttelt und in eine kleine Dose, mit dem Deckel lose obenauf gelegt (1*).

Der Apfelsaft wird in den Kochtopf gefüllt und die 24 Dolden werden ungewaschen in den Saft hineingegeben, mit ganz kurzen Stielchen, die nach oben zeigen. Sie verbleiben über Nacht im Saft zum Ziehen.



Am zweiten Tag:

Gegen Mittag werden die Dolden mit einem Schaumlöffel aus dem Saft gehoben (einzelne weiße Blütchen verbleiben im Saft)



Nun wird etwas frischer Ingwer hinzu geraspelt (ca. 1/3 Daumengröße) und der Saft der Zitrone hinzugefügt.

Unter den Zucker werden geduldig die 18 MB KONFITURA gerührt, am Besten mit einem Schneebesen, der vermischt das Ganze am Besten.

Diese Mischung wird langsam in den noch kalten Saft eingerührt. Unter weiterem Rühren wird der Saft nun schonend erhitzt. Kurz vor dem Aufwallen werden die weiß gebliebenen Blütchen der aufbewahrten, großen Dolde möglichst einzeln in das Gemisch eingestreut.

Bei KONFITURA wird der Fruchtbrei schon während des Erhitzens dickflüssiger. Nach 3-5 Minuten Köcheln wird auf einem flachen Tellerchen die Gelierprobe gemacht.

Falls diese zu schnell und zu fest anzieht, wird nun etwas von dem zusätzlichen, kochenden Wasser sehr gut eingerührt, bis zur gewünschten Konsistenz.

Die Gläschen werden nun bis zum Beginn des Schraubbrandes mit dem duftenden Fruchtsaft befüllt, gut verschraubt und für ca. 15 Minuten auf den Kopf gestellt. Danach werden sie umgedreht, und nach dem Erkalten etikettiert.

Es wird ca. 14 Gläschen à 190ml ergeben.

Und jetzt: **besten Appetit !!!**

(schmeckt besonders gut auf duftigen Bamberger Hörnchen)

Hinweis:

Die mit KONFITURA schonend und mit möglichst wenig Zucker zubereiteten Konfitüren sollten innerhalb eines Jahres verbraucht werden.

Der Inhalt geöffneter Gläser sollte innerhalb von 3 Tagen aufgebraucht werden.

TIPP (*1)

Die Blütchen des Holunders sehen entzückend aus und geben auch ein sehr feines Aroma zu Melonen-Scheiben, Gurken oder Erdbeeren

TIPP (*2)

Die gebürstete Zitronenschale kann vor dem Auspressen abgeraspelt werden. Wenn die Raspeln auf einem kleinen Teller ausgebreitet werden, wird das nach ca. 5 Tagen ein bei Raumtemperatur getrocknetes, wunderbares Natur-Aroma für Kuchenteig oder Eis ergeben.

Irene Hermeth

www.selbstheilungstreff.de