



Orangen-Hollerblütengelee mit Ingwer

Zutaten:

600 ml Orangensaft (bevorzugt frisch gepresst)

10 Holunderblütendolden

3 Scheiben Ingwer

1 EL Zitronensaft

300 g Gelierzucker 2:1

Die Holunderblüten von etwaigen Ungeziefer befreien und die Stiele abschneiden. Der Orangensaft wird mit den Holunderblüten, den Ingwerscheiben und dem Zitronensaft gemischt.

Gut durchrühren und mindestens 3 Stunden ziehen lassen. Die Mischung bei kleiner Hitze erwärmen und kurz vor dem Sieden vom Herd ziehen. Nun seit man die festen Bestandteile aus dem Saft. Die aufgefangene Flüssigkeit wird mit dem Gelierzucker bei großer Hitze aufgekocht und lässt man mindesten 4 Minuten stark kochen.

Danach das Gelee in die vorbereiteten sauberen Gläser füllen.

TIPP: Wenn ich nicht genug Zeit habe um die Gläser zu sterilisieren, spüle ich die Gläser mit je einem Esslöffel Rum aus. Deckel drauf, durchschütteln und abtropfen lassen. Mit diesem System ist mir noch nie Marmelade schlecht geworden.

