



# Holunderblüten Apfelgelee

## Vorbereitung:

24 Stunden Ziehzeit für ein intensives Aroma (kann auch verkürzt werden)

## Zutaten:

- ca. 8 große Dolden Holunderblüten
- 3/4 Liter Apfelsaft
- 500g Gelierzucker 1:2

## Zubereitung Holunderblüten Apfelgelee

- nach der Einwirkzeit die Holunderblüten aus dem Apfelsaft herausnehmen
- Flüssigkeit durch ein Sieb in den Topf gießen
- Gelierzucker dazugeben und nach Packungsbeilage aufkochen

## Zubereitung im Thermomix

- 20 Minuten, 100 Grad mit Stufe 2

Viel Spaß wünscht

Ulrike von Seggern