

Das Holunderrezept des Monats Oktober

Holunder-Brombeer-Gelee mit Geist

500 gr	Holunderbeeren oder 0,7 l reinen Holundersaft ungezuckert
500 gr	Brombeeren
500 gr	Gelierzucker 2:1
1	Zitrone
1	Zimtstange
1 cl	Holundergeist

Von den Holunderbeeren die groben Stängel abschneiden und zusammen mit den Brombeeren 7 Minuten kochen und durch ein feines Sieb streichen.

Die Fruchtmasse wieder zurück in den Topf geben und mit dem Zucker, dem Saft der Zitrone und der Zimtstange erneut aufkochen nach Packungsempfehlung für den Gelierzucker.

Nach der Gelierprobe wird nun der Holundergeist untergerührt. Sofort in heiss vorbereitete Gläser abfüllen, für fünf Minuten auf dem Kopf stehen lassen (vorher aber verschließen! 😊)

Ein ganz besonders feines Gelee, das nur an besonders liebe Menschen verschenkt werden sollte!