



Gutes fürs ganze Jahr: Vorräte aus Obst, Gemüse und Kräutern

*Elisabeth Lust-Sauberer
Renate Wagner-Wittula*

Hollerblütengelee

Zutaten:

1 l klarer Apfelsaft, Saft und abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen, 10–15 Hollerblüten, 500 g Gelierzucker 2:1, 1 kleine Zimtstange.

Zubereitung:

- Den Apfelsaft mit Zitronensaft und -schale auf ca. 50 °C erhitzen. Hollerblüten zugeben und im warmen Saft einige Stunden (am besten über Nacht) ziehen lassen.
- Dann den Saft abseihen, in einen Topf gießen und mit der Zimtstange und dem Gelierzucker aufkochen.
- Noch heiß in saubere Gläser füllen, sofort verschließen und die Gläser am besten ein paar Tage ruhig stehen lassen, da das Gelee erst nach ein paar Tagen fester wird.

VERWENDUNG: Besonders gerne verwende ich das Gelee zum Verfeinern von Salatmarinaden für alle Blattsalate, die dadurch eine besonders erfrischende Note bekommen.