

Gerhild Völkers Tipp: Holundergelee

- Zutaten: 25 Holunderblüten, 3/4 Liter Wasser, Gelierzucker im Verhältnis 2:1 (auf zwei Kilogramm Früchte ein Kilo Gelierzucker), ein Spritzer Vanille-Aroma
- Zubereitung: Die Holunderblüten gut abschütteln (nicht waschen). Den Hauptstiel abschneiden und nur die Dolden lassen. Die Dolden in ein großes Gefäß geben und einen dreiviertel Liter Wasser hinzugeben. Das Ganze über Nacht stehen lassen und am nächsten Tag durchsieben. Die Flüssigkeit in einem Topf auffangen, den Gelierzucker sowie einen Schuss Zitronensaft hinzugeben und alles unter Rühren aufkochen lassen.
- Danach sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und etwa fünf Minuten auf dem Deckel stehen lassen.
- Das Holundergelee schmeckt nicht nur auf dem Frühstücksbrötchen, sondern eignet sich auch hervorragend zum Süßen von Tee, versichert Gerhild Völker. Vor allem bei Erkältungskrankheiten sei dies ein wohltuendes Hausmittel. (ch)