

Rhabarber-Holunderblüten-Gelee

Rhabarber-Holunderblüten-Gelee – eine fruchtig-erfrischende Leckerei für Ihr Frühstücksbrötchen, die Sie leicht selbst nachkochen können.

Sie können je nach Geschmack Gelierzucker 1:1 oder 2:1 verwenden.

Wenn Sie Gelierzucker 2:1 verwenden, schmeckt das Rhabarber-Holunderblüten-Gelee weniger süß.



Zutaten

etwa 10	Holunderblütendolden
etwa 250 g	Rhabarber (fein gewürfelt, frisch oder gefroren)
1	unbehandelte Zitrone
500 ml	Flüssigkeit: 100 ml Weißwein und 400 ml Wasser oder 500 ml Apfelsaft
1 Paket	Gelierzucker 1:1 oder 2:1

Zubereitung

- Holunderblütendolden ausschütteln und grobe Stiele entfernen.
- Unbehandelte Zitrone in Scheiben schneiden.
- Holunderblütendolden, Zitronenscheiben und 500 ml Flüssigkeit mischen und abgedeckt 24 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen.
- Nach 24 Stunden Flüssigkeit durchsieben und abmessen.
- Rhabarber abziehen und fein würfeln.
- Rhabarber und nach Packungsanweisung ermittelte Zuckermenge in einem ausreichend großen Kochtopf mischen und 15 Minuten ziehen lassen. Dann die Holunderblütenflüssigkeit zugeben.
- Marmeladengläser heiß ausspülen und auf dem Kopf zum Trocknen auf ein Geschirrtuch stellen.
- Die Rhabarber-Holunderblüten-Masse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis sie sprudelnd kocht.

SCHÖNE HEIDE

- Vier Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd weiterkochen.
- Nach Ablauf der Kochzeit eine Gelierprobe machen. Dazu geben Sie einen Esslöffel Gelee auf einen kalten Teller. Wenn das Gelee auf dem schräg gehaltenen Teller verläuft, weiterkochen lassen. Die maximale Kochzeit darf acht Minuten nicht überschreiten.
- Kochtopf vom Herd nehmen. Das heiße Gelee randhoch in vorbereitete Gläser füllen und mit einem Schraubdeckel fest verschließen.
- Gläser auf den Schraubdeckel stellen. So bildet sich ein Vakuum im Glas.
- Nach fünf Minuten Marmeladengläser wieder umdrehen und abkühlen lassen.
- Diesen Vorgang während des Abkühlens wiederholen, damit sich die Rhabarberstücke gleichmäßig im Gelee verteilen.
- Gläser beschriften, z. B. mit SCHÖNE-HEIDE-Etiketten für Rhabarber-Holunderblüten-Gelee.

Gelee bitte kühl und dunkel lagern. Haltbarkeit: ca. zwei Jahre.

Gelee, das mit Gelierzucker 2:1 hergestellt wurde, innerhalb von 6 Monaten verbrauchen, da dieses schneller die Farbe verliert.

Viel Vergnügen beim Nachkochen!

[► PDF-Datei mit 8 Etiketten zum Ausdrucken herunterladen](#)

[► Mehr Rezepte auf www.schoene-heide.de](http://www.schoene-heide.de)

