



Holunderbeergelee mit Limettenscheiben

mit Gelier Zucker 1plus1



Zubereitung

1. Die Holunderbeeren (an den Dolden) abspülen und gut abtropfen lassen. Die Beeren mit einer Gabel von den Stielen streifen und mit einem Teelöffel Korianderkörner und 250 ml Wasser 10 Minuten kochen, bis alle Beeren aufgeplatzt sind.
2. Ein großes Nudelsieb mit einem feuchten Passiertuch oder Geschirrtuch auslegen, dieses auf einen großen Topf stellen und den Saft mit den Beeren hineingießen. Den Saft ablaufen und vollständig abkühlen lassen.
3. Die Limetten mit einem scharfen Messer so schälen, dass dabei auch die weiße innere Haut entfernt wird. Anschließend die Limetten vierteln, die einzelnen Stücke in Scheiben schneiden und den dabei abtropfenden Saft auffangen.
4. 1/2 Liter Holundersaft abmessen, mit den Limettenscheiben, dem Limettensaft und dem Gelier Zucker 1plus1 mischen und in einem großen Topf bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis das gesamte Kochgut kräftig sprudelt. Jetzt beginnt die Kochzeit! 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei nicht aufhören zu rühren.
5. Den Topf vom Herd nehmen. Heiß ausgespülte Gläser zügig mit der heißen Masse randvoll füllen und sofort mit Schraubdeckel verschließen.

Zutaten

Ergibt 1250 ml

- 1000 g schwarze Holunderbeeren an den Dolden
- 1 TL Korianderkörner
- 350 g Limetten (ca. 5 Stück)
- 1000 g Südzucker Gelier Zucker 1plus1 (=1 Päckchen)

Übrigens ..

Sie können anstelle des Gelier Zucker 1plus1 auch den Bio Gelier Rohrzucker 1plus1 verwenden. Bitte achten Sie dabei darauf, die Mengen anzupassen.