Zutaten

- 1 Kg Holunderbeeren, ohne Stiele
- 1 kg Einmachzucker 1:1
- Saft von 1/2 Zitrone

Marmelade

Holunderbeerengelee

Ein traumhaftes, dunkelrotes und fruchtiges Gelee. Ein Genuß mit Frischkäse auf Toast oder auch zum Anrühren von Joghurt.

So wird's gemacht:

1. Die Beeren mit dem Einmachzucker mischen, Zitronensaft hinzugeben und in einen Entsafter geben.
2. Den Holundersaft aus dem Entsafter ablassen und mehrmals wieder über die Beeren geben.
3. Nur so löst sich der Einmachzucker richtig auf.
4. Anschließen den Holundersaft in einen Topf geben und aufkochen.
5. Den entstehenden Schaum vorsichtig abschöpfen.
6. Den Saft um ca. 20 % einkochen und dann in sterilisierte Gläser abfüllen und verschließen.
7. Wenn die Gläser abgekühlt sind, mit einem feuchten Tuch von außen reinigen.
8. So vermeidet ihr Schimmelbildung am Glas.