

## Orangen-Holunderblüten-Gelee



**Zutaten für circa 5 Gläser:**  
1 Liter Orangensaft  
10-15 Dolden Holunderblüten  
500 g Gelierzucker 2:1

### Zubereitung:

Den Orangensaft in eine flächige Form geben (zum Beispiel eine Tortenhaube). Die Dolden nach dem Pflücken vorsichtig ausschütteln und kopfüber in den Orangensaft stellen. Aufpassen, dass die Stängel nicht in der Flüssigkeit liegen, da sie einen bitteren Geschmack abgeben. 24 Stunden stehen lassen. Danach die Flüssigkeit durch ein Sieb geben. Den Orangensaft mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen. Unter ständigem Rühren drei Minuten kochen lassen. Das Gelee in die vorbereiteten Gläser füllen und sofort verschließen.

**Tipp: Anstelle des Orangensafts kann Apfelsaft verwendet werden.**

Rezepte: Marita Horstmann, Fotos: Jana Hövelmann, gettyimages