



Zubereitung

Die **Holunderblüten** vorsichtig mit der Gabel von den Stielen abstreifen.
2 bis 3 **Limetten** und 3 **Orangen** auspressen - das hat bei mir etwa 300 ml Saft ergeben.

Saft über die **Holunderblüten** gießen, gut durchmischen - sie fallen recht schnell zusammen - und verschlossen etwa 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Dazwischen zwei, drei Mal pro Tag umrühren.

Nach drei Tagen Saft durch ein Passiertuch abseihen und mit 200 g **Gelierzucker 3:1** in einem großen Topf aufkochen. Gelierprobe machen: Einige Tropfen auf einen kalten, glatten Teller geben. Wird diese Probe beim Erkalten fest, ist das Gelee fertig - dann in saubere Gläser füllen, sofort verschließen und auf den Kopf stellen.



Durch das "Marinieren" der **Holunderblüten** geben sie ihr wunderbares Aroma an den Zitrusafts ab - und das schmeckt und riecht man. Herrlich!

Gutes Gelingen!