



Zutaten

390 g Holunderbeeren
1 Apfel
130 g Bio-Gelierzucker 3:1
1/2 Bio-Zitrone

Zubereitung

390 g reife, rote **Holunderbeeren** entstielen und mit einem klein geschnittenen, geschälten und entkernten **Apfel** in etwas Wasser ca. 10 Minuten sprudelnd aufkochen. Wenn die Beeren schön aufgeplatzt sind, die Masse durch die Flotte Lotte pressen. Den Saft auffangen.

Den Saft mit ca. 130 g **Bio-Gelierzucker 3:1** und dem Saft 1/2 **Bio-Zitrone** aufkochen, bis das Gelee die richtige Konsistenz hat. Gelierprobe machen: Einige Tropfen auf einen kalten, glatten Teller geben. Wirds beim Erkalten fest, ist das Gelee fertig. Nun gehts ans Abfüllen.

Ich habe die Masse in frisch sterilisierte Weck-Gläser abgefüllt und mit heiß ausgekochtem Gummiring, Deckel und Klammern verschlossen und noch 30 Minuten im Wasserbad im Rohr eingekocht.

Gutes Gelingen!