

Holundergelee selber machen - so geht's

Los geht's: 1 Flasche (750 ml) [Mehlhorns Holundersaft](#) in einen Topf geben, 1 kg Gelierzucker (1:1) hinzufügen und gut verrühren. Ab auf den Herd und mindestens 4 - 5 Minuten sprudelnd, unter ständigem rühren, kochen, bis es geliert**. Jetzt den Holundergelee in ausgekochte Gläser füllen, Deckel drauf und auf den Kopf stellen. Auskühlen lassen und ganzjährig genießen.

**Wie macht man eine Gelierprobe? Dazu am Ende der Kochzeit einen Löffel der heißen Masse auf einen kalten Teller geben. Verläuft diese auf dem schräg gehaltenen Teller, muss sie länger einkochen. Bleibt sie fest, kann die heiße Zubereitung abgefüllt werden. Übrigens: Das Wort "Gelee" kommt aus dem Lateinischen und bedeutet so viel wie "zum Erstarren bringen".

Wie gut der schmeckt, wird Ihr Gaumen Ihnen bestätigen. Eine besonders schonende Verarbeitung gewährleistet wie immer die besondere Qualität unserer Säfte.

Neben Trampelpfaden mitten in der Stadt, an alten Scheunen auf dem Dorf oder im Halbschatten von Waldlichtungen: Holundersträucher begegnen uns beinahe überall. So richtig wahrnehmen tun wir die Sträucher meistens allerdings frühestens Ende Mai, wenn sie in cremeweißen, unvergleichlich duftenden Dolden blühen, aus denen man seine Nase gar nicht wieder herausnehmen möchte, oder im Spätsommer eben, wenn sich die blauschwarzen Beeren zeigen. Dabei gilt Holunder traditionell als "Götterstrauch", und genau dieses "göttliche" Gefühl möchten wir Ihnen mit unserem Holundersaft von Mehlhorns Fruchtsäfte auch vermitteln.

Sie können unseren Holundersaft (100% Direktsaft) direkt in unserem Online-Shop unter www.saftmanufaktur.com bestellen.

Bon Appetit wünscht Ihnen

Dorette Hieronimus und Andreas Mehlhorn

