

Informationen zur Sendung vom 31.05.2024

Holunderblütengelee

Von Ulla Scholz

Zutaten für Gläser à 250 ml

10 Holunderblüten
2 Bio-Zitronen
Bio-Gelierzucker 2:1 oder Gelierzucker 1:1
Wasser zum Angießen

Zubereitung

Die Holunderblüten auf ein helles Tuch legen. Hier sieht man kleine Käfer oder Läuse, die sich auf die Art einfach entfernen kann. Den oberen Teil der Dolde abschneiden und die grünen Stängel wegwerfen.

Die Holunderblüten in einen Kochtopf geben. Die beiden Zitronen abwaschen und eine Frucht in halbzentimeterdicke Scheiben teilen. Die andere Zitrone auspressen und die Schale mit einem Sparschäler ringsum abschneiden. Den Zitronensaft, die Scheiben und die Schale auf die Blüten geben. Das Wasser angießen und einen Deckel auflegen. Den Sud 1 – 2 Tage in einem kühlen Raum ziehen lassen.

Für das Gelee den Ansatz mit den Zitronen aufkochen, abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen. Um die genaue Zuckermenge zu bestimmen, sollte die Flüssigkeit gewogen oder mit einem Messbecher bestimmt werden.

Den Gelierzucker nach Packungsangabe abmessen und einrühren, alles erhitzen und einige Minuten sprudelnd aufkochen. Eine Gelierprobe vornehmen und anschließend in blitzsaubere Gläser füllen. Mit einem Deckel verschließen und 10 Minuten kopfüber auf ein Handtuch stellen.

Die Gläser mit einem Etikett versehen, wo Herstellungsdatum und Zutaten angegeben sind. Das ist besonders wichtig, wenn wir Eingemachtes verschenken wollen.

Anrichten

Holunderblütengelee verleiht jedem Obstkuchen den perfekten Glanz. Ob auf diversen Obsttörtchen oder auf Apfelkuchen - Holunderblüte passt fast immer – sogar als Topping auf einem Cheesecake.

Als weitere Verfeinerungen bietet sich ein Päckchen echten Vanillezucker oder ein Stückchen Ingwer an. Beides wird später mit dem Gelierzucker zusammen zugegeben.

Informationen zur Sendung vom 31.05.2024

Holunderblütengelee

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

Bio-Zitronen pro Stück 0,20 Euro; Gelierzucker 1:1 zu 2,39 Euro oder Bio-Gelierzucker 2:1 zu 2,59 Euro;

Pro Glas 0,70 Euro

Mit Vanille 0,35 Euro mehr

Mit Ingwer 0,5 Euro mehr

Rosenblüten-Gelee

Für ein Rosenblüten-Gelee eignen sich duftende Heckenrosen. Nicht alle Sorten zeichnen sich durch ein intensives Aroma aus. Das, was intensiv riecht, schmeckt auch später gut als Gelee. Am besten erntet man im eigenen Garten. Ich habe mir vor einigen Jahren extra einen duftenden Heckenrosenstrauch angepflanzt. Es reichen in der Regel 5 – 6 fast verblühte Rosenköpfe, bei denen die Blätter schon allein abfallen.

Rosenblüten-Gelee wird genauso gekocht wie Holunderblüten-Gelee. Es ist in der Regel eine kleine Menge Gelee, da es nicht so viele Duftrosen zum Ernten gibt. Mit Rosenblüten-Gelee kann man eine Apfel-Tarte oder Erdbeertörtchen bestreichen. Das ist besonders für Vegetarier oder Veganer interessant, die keine Gelatine mögen.

Wildblüten sammeln

Bei allen Blüten und Kräutern, die wir in der Natur sammeln, darauf achten, dass sie da gepflückt werden, wo keine Autos fahren, keine Hunde ihr Bein heben und keine Insektenschutzmittel zur Anwendung kommen. Am besten am frühen Morgen ernten. Zu dem Zeitpunkt enthalten Blüten und Kräuter die meisten ätherischen Öle. Das Aroma der Holunderblüten steckt im gelben Pollenstaub. Deshalb nicht bei Regen ernten und beim Säubern nicht schütteln, sondern auf einem Tuch ausbreiten.

Gelierzucker

Je weniger Zucker zum Einsatz kommt, je kürzer ist die Haltbarkeit. Deshalb werden konventionellen Gelierzuckern – wie 2:1 und 3:1 – Konservierungsstoffe zugesetzt. Die sind unter Umständen für Allergiker problematisch.

Einige Gelierzucker enthalten Palmfett, damit die Konfitüre beim Kochen nicht schäumt. Stattdessen einfach – ganz klassisch – eine Kelle verwenden und den Schaum abschöpfen. Zitronensaft oder ein Teelöffel Zitronensäure verbessern die Gelierkraft. Für die optimale Gelierprobe den Teller vorher ins Eisfach stellen.

Informationen zur Sendung vom 31.05.2024

Holunderblütengelee

Von Ulla Scholz

Wer Konfitüre ohne Konservierungsstoffe herstellen möchte, sollte am besten Bio-Gelierzucker verwenden. Man macht es wie früher und dreht die Gläser nach dem Befüllen für einige Minuten um. Mikroorganismen, die während der Verarbeitung in die Luftschicht unter den Deckel gelangt sind, werden so sicher abgetötet und es bildet sich später kein Schimmel.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz