



## Holunderblütengelee

### Zutaten:

0,5 l Holunderblütensirup vom Feinkosthändler  
100 g Zucker  
100ml Weißwein  
1 Zitrone  
0,4 l Stilles Wasser  
15 g Gelatine

### Zubereitung:

- Den Zucker leicht karamellisieren und mit Weißwein ablöschen.
- Daraufhin den Weißwein mit Wasser auffüllen und den Saft der Zitrone sowie die Zitronenschale dazugeben.
- Die Essenz einmal aufkochen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- Das Ganze passieren und den Holunderblütensirup dazugeben.
- Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, dazugeben und umrühren.
- Das Gelee abfüllen und circa eine Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen bis das Gelee festgeworden ist.

**Unsere Empfehlung:** Zum Holunderblütengelee passen sehr gut frische Beeren oder Birnenspalten.



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA  
★★★★★