

Apfel-Holunderblüten-Gelée



Bald blüht wieder der Holunder! Holunderblüten sind meine absoluten Lieblingsblüten aller Wildsträucher, denn kaum eine Blütenart kann so vielfältig genutzt und genossen werden. Habt Ihr schon einmal

[Hollerküchle](#) gegessen? Diese leckeren Holunderblütenpfannkuchen gibt es bei uns mindestens einmal während der Holunderblüte. Von [Holunderblütensirup](#) muß ich gar nicht reden, oder? Jedes Frühjahr füllen wir unsere Vorräte wieder auf, damit wir das ganze Jahr über leckere Getränke damit zubereiten können. Und habt Ihr schon einmal Holunderblüten getrocknet, um damit einen fein duftenden [Tee](#) zuzubereiten? Das solltet Ihr unbedingt einmal versuchen: Holunderblütentee wirkt nicht nur fiebersenkend und schleimlösend, sondern auch leicht stimmungsaufhellend. Ihr seht: ich LIEBE Holunderblüten!

Und das Apfel-Holunderblüten-Gelée, das ich Euch heute vorstelle, liebe ich auch: es ist ganz einfach gemacht und fängt das Aroma der Holunderblüten so gut ein! Mir ist es mit veganem Bio-Gelierzucker schon ein paar Mal passiert, dass das Gelée nicht so fest wird, wie man es von Gelée erwartet. Wenn Euch das auch einmal passieren sollte, bitte werft das gute Gelée nicht weg! Ihr könnt damit ganz wunderbar Süßspeisen, Joghurts und Desserts aromatisieren und es zum Glasieren von einfachem Apfelkuchen vom Blech verwenden.

Jetzt aber zum Rezept, das ausnahmsweise ohne Mengenangaben auskommt, da die einzelnen Mengen voneinander abhängen. Ich fülle einfach immer ein 2-l-Glas mit Holunderblüten, bedecke diese vollständig mit Apfelsaft und verwende dann entsprechend viel Gelierzucker (nach Packungsanweisung).

Zutaten

- Holunderblüten
- naturtrüber Apfelsaft
- veganer Gelierzucker

Bitte immer biologisch angebaute und fair gehandelte Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Ihr sammelt die Holunderblüten an einem trockenen, möglichst sonnigen Tag und breitet sie erst einmal etwa eine Stunde lang auf der Küchenarbeitsfläche aus, damit kleine Tiere die Chance haben, zu fliehen. Natürlich habt Ihr schon beim Pflücken darauf geachtet, nur Blüten ohne Läusebefall zu ernten, nur an Orten zu pflücken, in deren Nähe keine befahrenen Straßen sind und immer nur ein paar Blüten je Strauch zu nehmen. Wenn Ihr außerdem noch ausschließlich Blüten gepflückt habt, die so hoch hängen, daß keine Wildtiere ihr Geschäft dort erledigen konnten, braucht Ihr Eure Holunderblüten auch nicht zu waschen, denn dadurch würden sie einiges an Aroma verlieren. Diese Blüten kommen nun also in ein großes, gut verschließbares Glas.

Dieses wird mit naturtrübem Apfelsaft aufgegossen. Nach dem Aufgießen verschließt Ihr das Glas sehr gut und stellt es für zwei, drei Tage an einen kühlen und dunklen Ort. Ich mache immer gleich mehrere Gläser und stelle diese in unseren dunklen und kühlen Keller. Wenn Ihr keinen kühlen Keller habt, nehmt bitte den Kühlschrank: die Gläser dürfen keinesfalls zu warm stehen, damit der Apfelsaft nicht anfängt, zu gären!

Nach dieser Ziehzeit gießt Ihr den Apfelsaft durch ein sauberes Mulltuch oder ein sehr feines Sieb. Ich habe mit sterilen Mulltüchern (alte abgekochte Spucktücher oder Mullwindeln) über einem groben Sieb die besten Erfahrungen gemacht.

Nach dem Abgießen wiegt Ihr den nun aromatisierten Apfelsaft ab, versetzt ihn mit entsprechend viel veganem Gelierzucker Eurer Wahl und kocht das Gelée nach Packungsanweisung des Gelierzuckers ein. Ist die Gelierprobe erfolgreich, füllt Ihr das heiße Gelée in sterilisierte Gläser und stellt diese sofort fünf Minuten lang auf den Kopf, bevor Ihr sie zum Abkühlen und fest werden lassen wieder richtig herum stellt.

Ich verwende das meiste Apfel-Holunderblüten-Gelée tatsächlich zum Glasieren unseres Lieblingskuchens, eines ganz einfachen Vollkorn-Apfelkuchens vom Blech. Aber ein frisches Sauerteigbrot mit veganer Butter und Apfel-Holunderblüten-Gelée ist auch für Menschen wie uns, die kaum je Marmeladenbrote essen, ein absoluter Traum!