

Holunder-Apfel-Gelee aus dem Thermomix



© Holunder-Apfel-Gelee - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



6-8 Gläser

Rezept-Klassiker von Oma Christa

Holunderbeersaft bekommt ihr im gut sortierten Supermarkt, im Bioladen oder Reformhaus.

Aber Holunderbeersaft kann man natürlich auch selber machen. Wichtig: nur vollständig durchgefärbte Dolden mit der Schere mitsamt des Fruchtsstiels abschneiden. Rötlich schimmernde Holunderbeeren sind giftig und müssen aussortiert werden.

Flott von den Rispen trennen könnt ihr die Beeren ganz leicht so: Mixtopf ca. zu 3/4 mit den abgeschnittenen Holunderbeer-Dolden auffüllen, dann 15 Sek./ Linkslauf/Stufe 3 mixen. Die Rispen wickeln sich um das Messer, und die schwarzen Holunderbeeren werden abgelöst. Die grünen Beeren bleiben aber fast alle an den Rispen hängen. Dann die Rispen vorsichtig vom Messer entfernen und die Holunderbeeren in eine Schale umfüllen. Noch grüne oder rötliche Beeren drin? Dann einfach herausfischen.

Super leicht entsaften könnt ihr die Holunderbeeren übrigens mit dem **Dampf-Entsafter von Mixfino!** Und wer gleich einen Schritt sparen möchte, entsaftet die Äpfel zusammen mit den Holunderbeeren. Ihr braucht dafür dann ca. 1 kg Holunderbeeren und 500 g Äpfel. Den gewonnenen Saft im Thermomix einwiegen und die Zuckermenge entsprechend anpassen.

Zutaten-Einkaufsliste

| | | |
|--------------------------|--------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> | 1/2 | Zitrone |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Holunderbeersaft |
| <input type="checkbox"/> | 250 g | Apfelsaft |
| <input type="checkbox"/> | 800 g | Gelierzucker 1:1 |
| <input type="checkbox"/> | | |

Zubereitung

1. 1/2 Zitrone auspressen und mit allen andere Zutaten in den Mixtopf geben und 12 Min./100°C/Stufe 2 aufkochen lassen. Wichtig: Wenn die Masse oben aufschäumt, Hitze auf 95 °C reduzieren.
2. Vor dem Abfüllen evtl. Schaum abnehmen oder nochmal mit Stufe 4/10 Sek. den Schaum reduzieren.
3. Gelee sofort in heiß ausgespülte, trockene Gläser füllen und verschließen.

Haltbarkeit: mindestens 6 Monate, mit dem 1:1 Zucker bis zu einem Jahr

Noch mehr leckere Rezeptideen rund um unsere liebste Herbstfrucht und jede Menge Tipps zum Thema Apfel findest du in unserer [Rezeptsammlung](#)

Nährwertangaben

Pro Glas: ca. 240 kcal – 4 g E – 1 g F – 52 g KH