

Hiedergelee

Zutaten:

150 gr Hiederblüten (von den Stielen gemischt)

500 ml Weiswein

500 ml weißer Traubensaft

500 gr Gelierzucker (3:1)

Zubereitung:

Für das Hiedergelee die Blüten an einem sonnigen Tag pflücken. Nur einwandfreie Blüten verwenden!

Weiswein, Traubensaft u. 250 ml Wasser mit dem Gelierzucker in einem Topf erhitzen. Die Hiederblüten dazugeben u. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Die Gelierprobe machen. Dafür etwas von dem Gelee auf einen kalten Teller tropfen.

Wird es fest, dann ist das Gelee fertig. Wenn nicht, die Masse noch etwas länger kochen lassen.

Ein großes Sieb in einen Topf einhängen, mit einem Pannetuch (Leinwandtuch) auslegen. Den Saft durchlaufen lassen u. das Tuch mit den Blüten gut auswringen.

Nimm das Gelee in vorbereitete Gläser füllen.

Etwas Alkohol darüberträufeln u. anzünden, sofort zerfließen.

Die Gläser mit dem Deckel nach unten auf ein Gerbrivtuch stellen u. abkühlen lassen.