

Erdbeer-Holunderblüten-Marmelade

Zutaten:	1 kg Erdbeeren, Holunderblüten, 150 ml Holunderblütensirup, Zitronensaft, 500 gr Gelierzucker (2:1)
Variationen:	Das Rezept kann sowohl Holunderblüten und Sirup enthalten, es funktioniert natürlich auch nur mit Sirup oder nur mit Blüten. Die Marmelade kann durch Gewürze wie Vanille oder Minze verfeinert werden, die während des Kochens eingerührt werden. Auch Schokolade (weiß oder dunkel) passt zur Erdbeermarmelade und wird kurz vor dem Einfüllen in die Gläser in Form von kleinen Raspeln hinzugefügt.

Holunderblüten sammeln:

Holunderblüten findet man vom späten Mai bis zum frühen Juli. Suchen Sie sich einen Holunderstrauch, der nicht in direkter Nähe zu einer viel befahrenen Straße wächst, da Sie ansonsten schadstoffbelastete Holunderblüten ernten. Schneiden Sie die Dolden, die geöffneten Blüten haben, mit einer Schere vom Strauch ab.

Holunderblüten sollten vorsichtig transportiert werden, am besten offen in einem Korb. Pressen Sie sie nicht in eine Plastiktüte. Auch die Reinigung sollte vorsichtig erfolgen. Entweder nur leicht ausschütteln oder kurz unter Wasser halten.



Marmelade für Erdbeerliebhaber

So wird die Marmelade gekocht:

Die Erdbeeren vom Stiel befreien und waschen. In einen Topf geben und zerdrücken bzw. pürieren. Mit dem Gelierzucker verrühren. Holunderblüten, Sirup und einen Schuss Zitronensaft hinzugeben und die Masse unter Rühren aufkochen. 4-5 Minuten kochen lassen und ständigiterrühren. Die Masse müsste dann beginnen, zu gelieren. Anschließend noch heiß in Gläser abfüllen, Deckel fest verschließen und die Gläser einige Minuten auf den Kopf stellen. So wird einerseits auch der Deckel von Innen durch die Hitze steril gemacht, andererseits entsteht so das Vakuum, das die Haltbarkeit der Marmelade verlängert.

(gefunden auf www.wandtattoo.de)