

Gänseblümchen - Gelee

(Bellis perennis)

Zutaten:

- 100 Gramm Gänseblümchen-Köpfchen
- 750ml Wasser
- 250ml Apfelsaft
- Saft einer Zitrone
- 10 Gramm Vanillezucker
- 500 Gramm Gelierzucker 3:1



Verhältnis der Blüten zu
Flüssigkeit ist immer
1:10

50g Blüten = 500g Wasser
oder

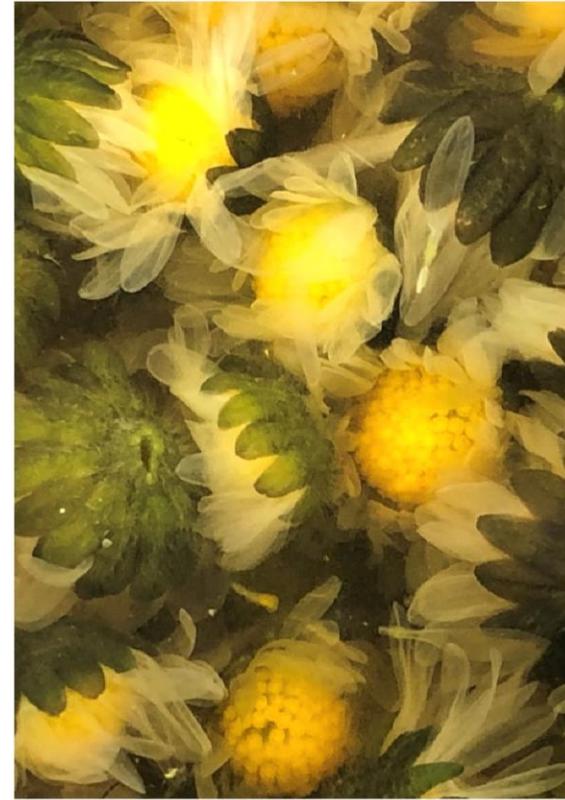
75g Blüten = 750g Wasser



Gänseblümchen-Köpfe direkt am Blütenboden abpflücken
Köpfchen leicht ausschütteln,
damit eventuelle
Kleinsttierchen herausfallen.



Blüten kurz mit Wasser
aufkochen.



Abgedeckt über Nacht
durchziehen lassen.



Den Sud durch ein Tuch/ Sieb filtern. Blütenköpfe im Tuch kräftig ausdrücken.



Saft einer Zitrone und 250ml Apfelsaft zum Blütensud geben.



Blütensud mit dem Gelierzucker unter ständigem Rühren für 5-Minuten kräftig aufkochen.



Finishing

Das fertige Gelee in Twist-Off-Gläser abfüllen.

Gläser fest verschließen.

Gelee vollständig abkühlen lassen.

ausreichend 

für

6 x 120ml Twist-Off-Gläser

4 x 230ml Twist-Off-Gläser

Lagerung

Gänseblümchen-Gelee dunkel und kühl lagern. Verschlossen hält sich das Gelee gut ein Jahr.

Angebrochene Gläser halten sich gut vier Wochen, im Kühlschrank sogar bis 12 Wochen.





Guten Appetit



Bon appétit



cenam vestram
fruimini

Sandra & Sophia Apholz