

## Erdbeere Holunder Fruchtaufstrich

für 6-7 Gläser à 200 ml

### Zutatenliste

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Zitrone
- 4 - 5 voll offene Holunder-Blütenbüschel
- 300 g Zucker
- 7 g Pektin oder eine alternative Gelierhilfe  
(Menge nach Angaben auf der Packung beachten)



### Was wir sonst noch brauchen

- 1 Pfanne Kelle
- optional wenn man pürierten Fruchtaufstrich will: Stabmixer
- Schneidebrett und Messer, Zitronenpresse
- 1 Litermass und Gummischaber zum Abfüllen, 6-7 Konfigläser à 200 ml
- Backpapier

### 1. Tag: Vorgehen

Erdbeeren waschen, Grün entfernen, kleinschneiden und in die Pfanne geben. 1/2 Zitrone auspressen und begeben.

100g vom Zucker mit der Gelierhilfe mischen, zugeben, aufkochen bis die Erdbeeren weich werden und leicht zerfallen.

Mit Backpapier abdecken, abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### 2. Tag: Vorgehen

Gläser und Deckel waschen und sterilisieren.

Holunder-Blütenbüschel pflücken, nicht waschen, nur kleine Tierchen die allenfalls noch drauf sind abschütteln. Blütenkränzchen auf ein Küchenpapier oder einen Teller abrebeln. Bereit halten.

Masse langsam aufkochen, restlichen Zucker begeben, verrühren. Jetzt allenfalls jetzt pürieren, wenn man eine feine Masse ohne Stücke möchte, Gelierprobe machen, abschäumen.

Holunderblüten begeben und alles bei 80°C für 5 Minuten kochen, beiseitestellen, 5 Minuten zugedeckt stehen lassen, allenfalls noch einmal abschäumen, mit dem Litermass in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschliessen.

Fertige Gläser noch sterilisieren, entweder im Backofen bei 120°C für 15 Minuten oder im Wasserbad oder im Dampfgarer für 30 Minuten bei 90°C und Dampf.

### Tipp

Wenn man möchte, dass die Farbe bleibt, können die fertigen und abgekühlten Gläser auch eingefroren werden.