



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten:

1 l Rotkleeblüte
1 l Wasser
1 Stk. Zitrone
1 kg Gelierzucker

Mein persönlicher Tipp

Rotkleeblüten gibt es in Hülle und Fülle und der Zubereitung dieses einfachen und dekorativen Brotaufstriches steht nichts mehr im Wege.:

Caecilia Geißegger

Referentin für Ernährung in Güssing

Quellen:

- Caecilia Geißegger:
Rezept aus Bäuerinnenkochkurs

Rotkleeblütengelee

Zubereitung

- Die dunkelvioletten Rotkleeblüten sammeln, waschen und mit 1 l Wasser zum Kochen bringen.
- Zitronensaft von 1 Stk. Zitrone dazugeben, 2-3 Minuten leicht wallend kochen und überkühlen lassen.
- Die Kleeblüten werden hell.
- Die Flüssigkeit durch einen Filter (oder Küchensieb mit haushaltrolle) abseihen.
- Die Blüten noch ein bisschen ausdrücken.
- Den Saft mit dem Gelierzucker 6-9 Minuten kochen Gelierprobe: Mit einem Löffel ein kleine Menge auf einen Teller geben.
- Wenn diese schnell erstarrt, passt die Konsistenz.
- Das Gelee heiß in saubere Gläser randvoll abfüllen und gut verschließen.
- Zum Auskühlen mindestens 1 Tag ruhig stehen lassen und wie Marmelade kühl und dunkel lagern.

