

# Weißdorn-Blütengelee

## Zutaten:

200 g Blüten vom Weißdorn  
1 Liter Wasser  
500 g Gelierzucker 2:1  
1 große Zitrone  
50 ml Cidre

## Zubereitung:

Weißdornblüten vom Strauch abstreifen - nicht waschen, dadurch geht viel vom Aroma verloren! Besser flach auf dem Küchentisch ausbreiten und/oder ausschütteln.

Die Blüten noch ca. 30 Minuten ruhen lassen, dann verlassen die Kleinstlebewesen ganz von selbst die Blüten.

Blüten in einem Liter kaltem Wasser ansetzen, einmal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 12 Stunden ziehen lassen.

Danach durch ein feinmaschiges Sieb gießen - nicht durch ein Tuch, auch da gehen Aromastoffe verloren!

Sud bis auf 700 ml einkochen, Zitronensaft und Gelierzucker dazu geben und nach Packungsvorschrift kochen lassen. Gelierprobe machen und erst danach den Cidre zugeben, noch einmal ganz kurz aufkochen lassen und das Gelee in heiße, aber trockene Gläser füllen, sofort verschließen.



# Weißdorn Likör

## Zutaten:

400 g reife Beeren  
8 Hagebutten  
2 Zweige Melisse  
150 g Rohrzucker  
0,7 l Flasche Wodka (40 %)

## Zubereitung:

Die reifen Beeren vom Weißdorn, es können auch mehr sein, und die Hagebutten waschen und abtropfen lassen. In eine weithalsige Flasche/Gefäß geben. Dann mit dem Alkohol übergießen und die gewaschenen und abgetrockneten Melisseblätter mit Stiel dazu geben. Den braunen Zucker einrieseln lassen, verschließen. Alles ca. 6-8 Wochen auf der Fensterbank stehen lassen und öfter mal schütteln, damit sich der Zucker löst.

Jetzt kann alles abgeseiht und in entsprechende Flaschen abgefüllt werden.

Weißdorn ist herzstärkend und blutdruckregulierend, das heißt, wenn er zu niedrig ist wird er angeregt, ist der Blutdruck zu hoch wirkt Weißdorn senkend.

Wer Alkohol meiden muss, kann das Rezept alternativ mit Apfelsaft ansetzen.

