

## Holundersaft



### Zutaten

4 kg Holunderbeeren  
2 Äpfel, z.B. Elstar

### Zubereitung

Holunderbeeren waschen und grob von den Stielen befreien. Die Äpfel waschen und vierteln.

Füllen Sie die Beeren in den Fruchteinsatz des Dampfentsafters. Die Äpfel werden oben auf gelegt.

Sobald das Wasser kocht, rechnet man etwa 35-45 Minuten für das Entsaften der Beeren.

Der erste Saft wird wieder über die Beeren gegeben. Anschließend füllt man den Saft in saubere Flaschen ab und verschließt sie sofort.

Der Saft kann zu Gelee, Fruchtsuppen oder Punsch verwendet werden.

### Tipp:

Der Saft kann nach Geschmack gesüßt werden. Als Richtwert werden 100 g Zucker je kg Obst angegeben.

Der Saft hält sich auch ohne Zuckerzugabe. Wer möchte, kann ihn ohne Zucker einkochen und erst kurz vor dem Verzehr z.B. mit Honig nach Belieben süßen.