

Rezept Hagebuttenmarmelade

Zutaten

1 kg Hagebutten
ca. 800 ml Apfelsaft
ca. 500 g Gelierzucker
(Zimt)
(Zitronensaft)

Anleitung

1. Die Hagebutten wie oben beschrieben, entkernen und abwaschen. Das Entkernen kann man sich sparen, wenn man sie nach dem Kochen durch ein feines Sieb streicht.
2. Gib die Hagebutten in einen Topf und übergieße sie mit so viel Apfelsaft, dass sie gerade so bedeckt sind. Lass sie dann kochen, bis sie weich sind (ca. 15 min).
3. Wenn du die Kerne im 1. Schritt nicht entfernt hast, musst du den Brei jetzt durch ein Passiersieb streichen.
4. Wiege den Hagebuttenbrei ab und gib Gelierzucker in der richtigen Menge dazu (siehe Packungsanweisung).
5. Gib eventuell Zimt und Zitronensaft dazu.
6. Gib den Hagebuttenbrei mit dem Gelierzucker in einen Topf und koche ihn für 3-4 min unter ständigem Rühren auf, bis die Gelierprobe zeigt, dass die Masse geliert ist.
7. Fülle die Hagebuttenmarmelade nun in sterile Gläser ab.