

Rezept für selbst gemachte Hagebutten-Marmelade

Zutaten:

- 1 kg ungespritzte Hagebutten einer Wildrosensorte
- 500 g Gelierzucker 2:1
- Gewürze nach Belieben (Zimt, Nelken, Kardamom)
- Außerdem Töpfe, Sieb fein- und grobmaschig, Marmeladengläser

Zubereitung:

1. Hagebutten waschen, Stiele entfernen, in einen Topf geben und mit Wasser bedecken.
2. Erhitzen und 20-30 Minuten kochen, bis sie weich sind.
3. Zerkleinern Sie nun die Früchte zusammen mit Kochwasser mit dem Pürierstab oder im Mixer.
4. Passieren Sie die Masse durch ein grobes Sieb und dann noch ein zweites Mal durch ein engmaschiges Sieb.
5. Geben Sie das durchgeseibte Mus wieder in einen Topf und lassen Sie es zusammen mit dem Gelierzucker 4-6 Minuten aufkochen. Rühren Sie die Marmelade die ganze Zeit, sonst brennt sie leicht an.
6. Füllen Sie nun die heiße Marmelade in die zuvor gereinigten Gläser und stellen Sie diese für 5 Minuten auf den Kopf.
7. Notieren Sie die Jahreszahl auf Etiketten, die Sie auf die Gläser kleben. Das leckere Mus hält sich mindestens ein Jahr, wenn es nicht schon davor verputzt ist.

