REZEPT FÜR HAGEBUTTEN-ORANGE-KONFITÜRE

HAGEBUTTEN-ORANGE-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6-7 Gläser à 250 ml | 60 Min. | + Einweich- und Abkühlzeit

Zutaten

- 1,8 kg Hagebutten
- 200 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1
- 4 cl Cointreau

1409

ZUBEREITUNG

1. Hagebutten waschen, Blüten und Stiele entfernen. Früchte in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und 24 Stunden stehen lassen. Am nächsten Tag aufkochen und und weich garen. Auf einem Sieb abgießen und abkühlen lassen. Dann durch eine Fruchtpresse oder einen Fleischwolf mit Fruchtpressenvorsatz passieren, um die Kerne und Härchen zu entfernen.

2. 800 g Fruchtmark abwiegen und mit Orangensaft und Gelierzucker in einem hohen Topf mischen. Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

3. Eine Gelierprobe machen. Cointreau zugeben und Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.