

HAGEBUTTEN-KONFITÜRE



HAGEBUTTEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

60 Min.

Zutaten

- 2,2 kg Hagebutten (für ca. 1 kg Hagebuttenmark)
- 1 kg Gelierzucker 1:1



ZUBEREITUNG

252

Kcal

Die Hagebutten waschen, Blüten und Stiele entfernen. Die Früchte in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, 24 Stunden stehen lassen und danach weich kochen. Nach dem Abkühlen und Abtropfen werden die Hagebutten durch eine Fruchtpresse oder einen Fleischwolf mit Fruchtpressenvorsatz gedreht, wobei die Kerne und Härchen entfernt werden. Vom gewonnenen Fruchtmarm 1 kg abwiegen und mit dem Gelierzucker 1:1 vermischen. Die Frucht-Zucker-Masse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit die Fruchtzubereitung nicht ansetzt.

Die [Konfitüre](#) nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) sofort in die vorbereiteten Gläser füllen und gut verschließen.

Tipp:

Um die Konfitüre zu verfeinern, nach der Gelierprobe 6 cl Kirschwasser hinzufügen.

Obst: Hagebutte