



Hagebutten-Marmelade

Zutaten für ca. 5 Gläser

1 kg Hagebutten

ca. 500 g Gelierzucker 1:2

1 Liter Apfelsaft

etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Hagebutten waschen, gut abtropfen lassen und mit einem scharfen Messer grob hacken. Sie lassen sich dann später viel besser passieren.
2. Die Hagebutten in einen großen Topf geben und mit der Hälfte des Apfelsafts bei mittlerer Hitze ca. eine Stunde lang weich kochen.
3. Drehe das Gemisch durch ein Passiersieb und fange das Hagebuttenmark auf. In den Resten steckt noch ziemlich viel Fruchtfleisch, also wird das ganze wiederholt. Dazu die Schalenreste und Kernreste mit der zweiten Hälfte des Apfelsafts vermischen und alles noch einmal durch das Sieb drehen.
4. Wiege das so entstandene Hagebuttenmark ab und mische den Gelierzucker im 1:2 Verhältnis. Gib nach Geschmack den Zitronensaft hinzu und koche die Mischung ein paar Minuten auf, sodass sie sprudelt.
5. Die fertige Marmelade wird nun in sterilisierte Gläser gefüllt und abgekühlt.