



HAGEBUTTEN-MARMELADE



Für 2 Gläser von je 250 ml Inhalt

ZUTATEN

250 g Hagebutten
 3 Orangen, davon 1 unbehandelt
 Mark 1 Vanillestange
 1 Zimtstange
 200 g Gelierzucker 1 : 1
 Saft und Schalenabrieb von
 ½ Bio-Zitrone

HAGEBUTTEN

Die kleinen, roten Früchte der wilden Heckenrose liefern nicht nur Vitamin C, sondern auch eine sehr leckere Marmelade.

Diese Rosenfrüchte lassen sich vielfältig verarbeiten: Mus, Marmelade, Saft oder Likör. Das Sammeln der Wildfrüchte macht zwar etwas Arbeit, aber bei unserem Marmeladenrezept müssen die Früchte nicht entkernt werden, sondern bleiben ganz und werden einfach durch ein Sieb gestrichen.

ZUBEREITUNG

Am Vortag die Hagebutten verlesen, evtl. putzen, waschen, abtropfen lassen und in einen Topf geben. Einweg-Handschuhe anziehen und die Hagebutten mit den Händen zerquetschen. Von der unbehandelten Orange die Schale fein abreiben, die Früchte auspressen, Saft evtl. mit Wasser auf 350 ml auffüllen. Saft mit Orangenschale, Vanillemark, Vanille- und Zimtstange zu den zerquetschten Hagebutten geben. Abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Topf auf dem Kochfeld erhitzen und sprudelnd aufkochen lassen. Mit Deckel bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. kochen lassen, bis die Hagebutten weich sind. Die ganze Masse durch ein Sieb streichen, dabei die Hagebutten immer gut ans Sieb drücken und ausquetschen.

Die Masse zurück in den Kochtopf geben, den Gelierzucker mit dem Zitronensaft und dem Schalenabrieb unter das Hagebuttenmus rühren. Ca. 5 Min. kochen lassen. Falls die Marmelade noch zu flüssig ist, etwas länger einkochen lassen. Die Marmelade in sterilisierte Gläser abfüllen und sofort verschließen.

Die Marmelade hält sich ungeöffnet, kühl und dunkel gelagert ca. 1 Jahr.