

REZEPT FÜR HAGEBUTTEN-KONFITÜRE



HAGEBUTTEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

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

Zutaten

- 2,2 kg Hagebutten
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



1643

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 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. 1 kg Fruchtmarm abwiegen und mit 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. Konfitüre sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.

Tipp:

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