

Hagebuttenkonfi

Zutaten

1 kg Hagebutten
1 Liter Wasser
500 g Gelierzucker (2:1)
nach Belieben etwas Zimt oder Ingwerpulver



Zubereitung

Zunächst befreien Sie die Hagebutten von Stielen und Blütenansatz.

Geben Sie die ganzen Hagebutten zusammen mit der Flüssigkeit in einen ausreichend grossen Topf und kochen alles für etwa eine Stunde.

Nach dem Abkühlen wird die Masse püriert und durch ein Sieb gedrückt, so dass die Kerne zurückbleiben.

Das Mus (evtl. mit Apfelsaft auf 1 l ergänzen) wird nun mit dem Gelierzucker verrührt und nach Packungsanleitung gekocht. Geben Sie je nach Geschmack etwas Zimt oder Ingwer (-pulver) hinzu.

Fertig ist die Konfitüre. Füllen Sie die Hagebuttenkonfitüre in saubere Gläser mit Schraubdeckel und stellen Sie sie für 10 Minuten auf den Kopf, um ein Vakuum zu kreieren.

Am süssesten und auch weicher sind die Hagebutten, wenn sie bereits den ersten Frost abbekommen haben. Möchte man schon vorher ernten, kann man die Früchte auch eine Nacht in den Gefrierschrank legen.