Hagebutten-Marmelade

Das tolle Rezept der Hagebutten-Marmelade überzeugt nicht nur auf dem Frühstückstisch. Ein tolles und vor allem preiswertes Rezept, das jeder Marmeladenfan ausprobieren sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Foto: Jan Temmel

Zutaten

2.5 kg	Hagebutten
600 g	Gelierzucker (im Verhältnis 1:1)
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
0.5 Stk.	Zitronen (die Schale davon)
0.5 Stk.	Orangen (die Schale davon)

Zubereitung

1. Für die Hagebutten-Marmelade zuerst die Hagebutten waschen und säubern. Stiel und Fliege müssen entfernt werden. Gleich danach die Einmachgläser heiß auswaschen und umgestürzt auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

2. Dann einen Topf mit wenig Wasser füllen, die Früchte hinzugeben und auf mittlerer Hitze richtig weich kochen. Während dieser Zeit die Zitrone und Orange heiß abwaschen und die Schale abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem spitzen Messer das Mark entfernen. Beides zur Seite stellen.

3. Wenn man die Früchte problemlos zerdrücken kann, diese durch ein feines Sieb drücken und passieren. Das Mus wieder zurück in den Topf geben, Gelierzucker, Vanillemark und die abgeriebenen Zitronen- und Orangenschalen hinzugeben und aufkochen lassen.

4. Circa 4 Minuten sprudelnd kochen und dabei immer wieder umrühren. Die heiße Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen, Deckel zuschrauben und sofort auf den Kopf stellen. So lange warten, bis die Marmelade abgekühlt ist.

Tipp

Leckere Hagebutten-Marmelade hält sich in verschlossenen Gläsern bis zu einem Jahr, daher nicht vergessen, die Marmeladengläser zu beschriften und mit Datum versehen. Sehr lecker schmeckt die gekochte Marmelade auch im Rotkohl. Einfach mal probieren und genießen.