Hagebuttenmarmelade mit Äpfeln

Die Hagebuttenmarmelade mit Äpfeln passt zu deftigen und süßen Beilagen. Das Rezept eignet sich außerdem als Füllung für Kuchen und Torten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 35 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1.5 kg	Hagebutten
740 g	Äpfel
200 ml	Wasser
120 ml	Rotwein
500 g	Zucker

Zubereitung

1. **Hagebuttenmarmelade mit Äpfeln** bringt Abwechslung auf's Brot und ist wegen ihres hohen Vitamingehalts sehr gesund: Die Äpfel grob reiben und die gewaschenen Hagebutten in Stücke schneiden.

2. Mit Rotwein, Wasser und Zucker in einem Topf vermischen und alles ca. 30 Minuten kochen. Durch ein feines Sieb passieren, erneut aufkochen lassen.

3. Noch heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und fest verschließen. Gläser mindestens 5 Minuten lang auf den Kopf stellen.

Tipp

Hagebuttenmarmelade mit Äpfeln schmeckt hervorragend zu Rehrücken und anderen Wildgerichten.