

HAGEBUTTENMARMELADE

ZUTATEN für 4–5 Gläser

750 g Hagebutten (ohne Stiel und Kelchansatz), ganze Früchte
500 ml Orangensaft, 100%
400 ml Leitungswasser
150 g Äpfel, geschält, entkernt und geviertelt
500 g Gelierzucker 2:1
(ev. ½ EL Zitronensäure)

ZUBEREITUNG

- Ganze Hagebutten in einen Kochtopf geben und mit Orangensaft und Wasser aufgießen. Solange kochen, bis sie weich sind und sich zerdrücken lassen.
- Äpfel begeben und noch kurz weiter kochen, bis auch dieser weich ist. Mit einem Püreestampfer zerdrücken.
- Die gesamte Masse durch ein feinmaschiges Sieb drücken oder mit der Flotten Lotte pürieren. Die Kerne und Schalen entsorgen.
- Das Hagebuttenmus ergibt eine Menge von etwa 700 bis 720 g.
- Zusammen mit dem Gelierzucker (und ev. Zitronensäure) rund 4 Minuten sprudelnd kochen. Gelierprobe machen. Die Marmelade sollte keinesfalls zu flüssig sein, aber auch nicht zu stark gelieren.
- Die Marmelade in vorbereitete Schraubgläser füllen. Die Gläser für etwa 3 Minuten stürzen, danach umdrehen und auskühlen lassen.

TIPPS

- Die Hagebuttenkerne sind mit kleinen Härchen besetzt, die zu Reizungen führen können. Sie müssen vollständig entfernt werden. Daher nicht mit dem Pürierstab arbeiten. Alternativ kann man die Hagebutten auch vor dem Kochen entkernen (Handschuhe!), was mir aber zu aufwändig ist.
- Harte Hagebutten muss man relativ lange kochen (rund 30 Minuten), wobei unter Umständen nochmals etwas Wasser nachgegossen werden muss. Schneller geht es mit vollreifen, weichen Früchten nach der ersten Frostnacht (Kochdauer 10–15 Minuten).
- Die Zitronensäure gibt der Marmelade eine schöne Farbe. Allerdings sollte nicht mehr als ½ EL beigegeben werden, damit die Gelierkraft nicht reduziert wird.
- Ich habe Hagebutten der *Hundsrose* (*Rosa canina*) verwendet. Bestens geeignet sind auch die Früchte der *Apfelrose* (*Rosa villosa*) bzw. der *Rosa rugosa*.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose