

Hagebutten-Konfitüre

Zutaten:

- 1 kg Hagebutten
- 1 l Apfelsaft
- 700 g Zucker
- ½ Zitrone, Saft und abgeriebene Schale
- 1 Messerspitze Zimt



Zubereitung:

Stiel und Fliege von den Hagebutten entfernen.
Die Früchte mit dem Apfelsaft aufkochen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Minuten weich kochen.
Kurz auskühlen lassen.

Kerne entfernen: Die ganze Masse durch ein Sieb streichen (oder durchs Passe-vite treiben), direkt zurück in die Pfanne.

Dem Mus Zucker, Zitronensaft und –schale und Zimt zugeben und aufkochen.
Unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Gelierprobe: wenig heisse Konfitüre auf einen Teller geben und auskühlen lassen.
Fliesst sie nicht mehr, ist die richtige Konsistenz erreicht.
Sonst die Konfitüre kurz weiterkochen und erneut testen.

Sofort siedend heiss in die vorbereiteten Gläser abfüllen und sofort verschliessen.
Auskühlen lassen.

Haltbar: kühl und trocken ca. 1 Jahr haltbar