

Hagebutten - Mark

Kategorien: Einmachen, Hagebutte

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Hagebutten
		Zucker nach Fruchtgewicht
1	Stück	Zitronenschale von
		Ungespritzter Zitrone
1		Vanilleschote
1	Teel.	Ingwer gemahlen (möglichst
		Frisch)
2		Zitronen Saft davon

Anleitung:

Von den Hagebutten Blueten und Stiele entfernen. Trocken abreiben, aufschlitzen und (Himmel, was fuer eine Arbeit!) die Kerne sorgsam herauskratzen. Im Seiher unter fliessendem warmen Wasser gruendlich spuelen, abtropfen und leicht trocknen lassen.

Wiegen und mit derselben Menge Zucker 1 Stunde Saft ziehen lassen.

Zitronenschale und Vanilleschote hinzufuegen und bei starker Hitze aufkochen und dann sanft 1 Stunde unter oefterem Umruehren kochen lassen.

Die Gewuerze entfernen, durchpassieren, Ingwer und Zitronensaft einruehren und heiss in Glaeser fuellen. Gut verschliessen.