

## Hagebutten - Marmelade

Kategorien: Konserve, Marmelade, Hagebutte

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Hagebuttenmark
150	Gramm	Sauere Apfel geschelt und Entkernt
500	Gramm	Gelierzucker

### Anleitung:

Hagebuttenmark im Reformhaus kaufen oder wie folgt aus ca. 700 g Hagebutten herstellen.

Die Früchte werden gewaschen, von Stiel und Blüte befreit und 30 Minuten in Wasser gekocht. Dann durch ein Sieb passieren oder im Mixer pürieren. Die Äpfel werden geschält, geviertelt, entkernt und ebenfalls püriert.

Zusammen mit dem Hagebuttenmus und dem Zucker bei starker Hitze zum Kochen bringen und 4 Minuten aufsprudeln lassen. In Gläser füllen.

Ihr feinherber Geschmack verträgt sich auch gut mit Kartoffelpuffern oder rohem Schinken.