



Hagebutten-Konfitüre

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Saisonal, hausgemacht, was schmeckt besser und ist preiswerter?

Zutaten

- 1 kg Hagebutten, gewaschen, gezupft
- 1/2 Liter Wasser
- 1/4 l Orangensaft
- 1 kg Gelierzucker 1:1

Zubereitungsart

Schritt1

Die vorbereiteten Hagebutten mit einem 1/2 l Wasser ca. 20 min. abgedeckt dünsten.

Schritt2

Danach zerstampfen und mit dem Schneidestab pürieren.

Schritt3

Durch ein grobes Küchensieb drücken und etwa 650 g abmessen.

Schritt4

Den Gelierzucker und Orangensaft zufügen und 5-6 min. sprudelnd kochen lassen.

Schritt5

Die Gläser (Prima sind Twist-off-Gläser) in kochendes Wasser geben, wieder trocken laufen lassen.

Schritt6

Die Hagebuttenkonfitüre einfüllen, verschließen und auf den Kopf, bzw. Deckel stellen, nach 10 min.

wieder umdrehen, auskühlen lassen.

Schritt7

Rezeptart: Konfitüren **Tags:** hausgemacht, saisonal, was schmeckt besser und ist preiswerter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hagebutten-konfituere/>