

Rezept Hagebuttengelee

Rezept Hagebuttengelee

Zutaten:

1 l Hagebuttensaft
500 g Gelierzucker
je ein Stück Zitronenschale und Orangenschale
1 Stück Zimtstange

Zubereitung:

Die Gläser und Deckel heiß abspülen, klar nachspülen und umgedreht auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Saft, Gewürze erst 5 Minuten leicht köcheln lassen danach den Zucker zufügen.

Diese Flüssigkeit auf den Herd zurückstellen, zügig aufkochen lassen und den dabei aufsteigenden Schaum mehrmals mit einer Schöpfkelle abschöpfen.

Sobald diese Gelee beginnt anzudicken (nach ca. 3 – 4 Minuten), testen ob diese Marmelade den Geliertest besteht.

Sollte dies der Fall ist, den Topf vom Feuer nehmen und die Marmelade noch heiß in die vorbereiteten Gläser randvoll abfüllen.

Die Gläser verschließen und für ca. 30 Minuten auf einem Küchentuch auf den Kopf stellen.

Nach dem Abkühlen die Gläser verstauen.

Zurück zu Brote und Aufstrich

Zurück zu den Marmeladenrezepten