Rezept

Hagebuttenmus mit Orangensaft

Ein Rezept von Hagebuttenmus mit Orangensaft, am 28.04.2024

Zutaten

	1,5 kg Hagebutten
2 Päckchen	Vanillezucker
2	Orangen
1 kg	Einmachzucker

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1360 kcal

Zubereitung

1. Die Hagebutten verlesen, entstielen und waschen. Abgetropfte Hagebutten mit Wasser bedeckt bei schwacher Hitze ca. 25 Min. kochen lassen.

2. Die Hagebutten pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Orangen auspressen. 1 kg Hagebuttenmark abwiegen, mit Orangensaft, Vanillezucker und Zucker in einem Topf vermischen.

3. Die Hagebuttenmischung 15-20 Min. köcheln lassen, bis das Hagebuttenmus leicht dicklich wird. Dabei immer wieder umrühren. Eventuell entstehenden Schaum mit dem Schaumlöffel abnehmen. Das Hagebuttenmus in heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen.