Rezept

# Einfaches Hagebuttenmus mit Zitrone

Ein Rezept von Einfaches Hagebuttenmus mit Zitrone, am 06.06.2025

## Zutaten

- **2 kg** Hagebutten (selbst gesammelt)
- **2 EL** Zitronensaft
- **500 g** Gelierzucker 2 : 1 (oder 1 kg Gelierzucker 1 : 1 oder 300 g Gelierzucker 3 : 1)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1,5 kg Mus | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

## Zubereitung

1. Die Hagebutten waschen, Stiel und Blütenansätze entfernen und die Hagebutten in einen Topf geben. Mit 2 l Wasser zum Kochen bringen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 45 Min. kochen, bis sie sehr weich sind.

2. Die Hagebutten mit der restlichen Garflüssigkeit portionsweise sehr gründlich durch die flotte Lotte passieren oder im Mixer fein pürieren und das Püree anschließend durch ein Sieb streichen.

3. Das Hagebuttenmark abmessen, es soll ca. 1 kg ergeben, eventuell mit Wasser auffüllen. Das Mark mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft in einem großen hohen Topf verrühren und zum Kochen bringen. Bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen, dabei häufig umrühren.

4. Die Gelierprobe machen. Das Mus in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.