

Rezept

Hagebuttenmus mit Weißwein

Ein Rezept von Hagebuttenmus mit Weißwein, am 15.12.2025

Zutaten

250 g	Hagebutten	1/2	Bio-Zitrone
350 ml	Weißwein (ersatzweise Wasser)	3	Gewürznelken
1	Zimtstange	3	Pimentkörner
200 g	Gelierzucker 2:1		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (je ca. ¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 520 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag die Hagebutten putzen, waschen, in einen Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer leicht anquetschen. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale dünn abschneiden (die Zitrone aufheben) und mit Wein und Gewürzen dazugeben. Über Nacht ziehen lassen.
2. Am nächsten Tag die Hagebutten aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 20-30 Min. weich kochen. Durch ein Sieb drücken und abwiegen. Wenn es weniger als 800 g sind, mit Wein (ersatzweise Wasser) auffüllen. Abkühlen lassen. Zitronensaft auspressen und mit dem Gelierzucker unter das Püree rühren. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und ca. 4 Min. kochen lassen. Gelierprobe machen, das Mus in sauber ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.