

LOOSLI



BARBARA'S HAGEBUTTENKONFI

# BARBARA'S HAGE- BUTTENKONFI



## ZUTATEN

1 kg Hagebutten  
1 l Apfelsaft  
750 g Zucker  
3 EL Zitronensaft

## SO WIRD'S GEMACHT

Hagebutten nach dem ersten Frost ernten, Fliegen und Stiele entfernen. Apfelsaft dazugießen und zugedeckt ca. 3 Tage im Kühlschrank lagern. In einer weiten Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren und ca. 1 Stunde weichkochen. Hagebutten portionenweise mit dem Stabmixer pürieren. Die Masse durch ein grobes Sieb in die Pfanne streichen und mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Unter ständigem Rühren ca. 20 Minuten sprudelnd kochen, Gelierprobe machen und in die vorgewärmten Gläser abfüllen.