

HAGEBUTTE-APFEL-MARMELADE

6 x 200ML GLÄSER

- 300 g Hagebutten
- 300 g Äpfel
- 1 Liter Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Vanilleschote oder 1 leicht geh. TL Bourbonvanillepulver
- ½ kleine Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- 1 TL Agar Agar

Äpfel gut waschen, die Stiele entfernen und in Stücke schneiden. Hagebutten und Äpfel mit 1 Liter Wasser aufkochen, bei mittlerer Hitze und angekippten Deckel circa 40 Minuten köcheln lassen, bis beides weichgekocht ist. In der Zwischenzeit die Gläser im Ofen bei 100 °C 20 Minuten erhitzen, die Deckel auskochen. Das Obst und das Kochwasser mit einem Pürierstab grob pürieren. Ihr müsst eine glatte Masse erhalten. Die grob pürierte Masse mit einem Löffel durch ein feines Sieb pressen. Die Vanilleschote mit einem Messer halbieren und das Innere herauskratzen. Das pürierte Hagebuttenmus mit Zucker, Schale und Saft der Zitrone, Agar-Agar und Vanille zum Kochen bringen und 2 Minuten köcheln lassen, dabei stetig rühren. Die Marmelade noch heiß in die Gläser füllen, fest zuschrauben und umgedreht abkühlen lassen.

