



# HAGEBUTTE-**APFEL**-MARMELADE – 6x 200 ML GLÄSER

300 g Hagebutten  
300 g Äpfel  
1 Liter Wasser  
200 g Zucker  
1 Vanilleschote oder 1 leicht  
geh. TL Bourbonvanillepulver  
1/2 kleine Bio-Zitrone Schale  
und Saft  
1 TL Agar-Agar



Hagebutten gut waschen und die Stiele entfernen. Hagebutten mit 1 Liter Wasser aufkochen, bei mittlerer Hitze und angekipptem Deckel ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis die Hagebutten weichgekocht sind. In der Zwischenzeit die Gläser im Ofen bei 100 Grad 20 min erhitzen, die Deckel abkochen. Die Hagebutten und das Kochwasser mit einem Pürierstab grob pürieren. Ihr müsst eine glatte Masse erhalten. Die grob pürierte Masse durch ein feines Sieb pressen (Mit Suppenkelle oder Esslöffel das Hagebuttenmus durch ein Sieb drücken). 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 (ACHTUNG!) in die Gläser füllen, fest zuschrauben und umgedreht abkühlen lassen.