

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Hagebutten-Konfi

Zutaten

1,2 kg
Hagebutten
0,5 kg
Rohzucker
1 l
Wasser
8
Einmachgläser

Zubereitung

Hagebutten waschen. Früchte von den Stielen und Enden trennen, halbieren und Kerne herauslösen. Die gerüsteten Früchte in einen hohen Topf geben und mit 5 dl Wasser auf mittlerer Stufe für ca. 20 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit die Einmachgläser heiss ausspülen und trocknen. Rohzucker und restliches Wasser zu den Früchten geben und gut untereinander mischen, nochmals etwas weiterköcheln lassen.

Die nun weichen Früchte mit dem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren und in die vorbereiteten Gläser füllen, verschliessen und für ca. 2 Minuten auf den Kopf stellen fürs Vakuum. Die gefüllten Gläser sind ca. 1 Jahr im Keller haltbar oder an einem anderen kühlen und trockenen Ort.

Rezeptgruppe: andere.

Dieses Rezept von [Kömlipicker](#) [3] wurde eingetragen von: Swissveg / 2017-12-28 16:21:57

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2373

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [4]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [5].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=2373

Links

- [1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>
- [2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>
- [3] <http://koernlipicker.ch/>
- [4] <http://www.euroveg.eu>
- [5] <mailto:rezepte@swissveg.ch>