

Hagebuttenkonfitüre



Zubereitungszeit

20 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 700 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 2 g

Kohlenhydrate: 147 g

Tipps zu diesem Rezept

- [Hagebuttenmark](#)
- Bei kühler und trockener Lagerung ist die Konfitüre ca. 6 Monate haltbar.

Zubereitung

1. Vanilleschote aufschneiden. Mark herauskratzen. Beides mit Hagebuttenmark, Orangensaft und Gelierzucker aufkochen und ca. 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Vanilleschote entfernen. Konfitüre in heiss ausgespülte Gläser füllen. Sofort verschliessen. Für einige Minuten auf den Kopf stellen. Auskühlen lassen.

Zutaten

Ergibt 2 Gläser à ca. 250 g

- 1 Vanilleschote
- 240 g reines Hagebuttenmark ohne Zucker (siehe Tipp)
- 0.8 dl Orangensaft
- 240 g Gelierzucker 2:1