

## Hagebutte / Hundsrose



Die Hagebutte ist ab Mitte-Ende September erntereif. Hauptsächlich wird sie als Tee verwendet. Eine Köstlichkeit ist die Konfitüre, zwar mit ziemlich viel Arbeit verbunden die sich aber alleweil lohnt.

Sind die Früchte bereits weich können sie direkt zu Konfitüre verarbeitet werden. Harte Hagebutten werden gewaschen, getrocknet und 2 Wochen tiefgefroren, nach dem Auftauen sind auch diese weich.

### Konfitüre

1 kg Hagebutten Fliege entfernen (dabei kommen bereits ein Teil der Härchen mit), die Früchte halbieren, mit 1 Liter Süßmost übergießen und an einem kühlen Ort 3-4 Tage ziehen lassen.

Hagebutten und Most werden nun ca. 1 Std. zugedeckt weichgekocht.

Das Mus wird durch das Passivite mit grobem Sieb getrieben, so dass die Kerne zurück bleiben. In einem zweiten Durchgang wird das Mus durch ein Sieb gestrichen, damit auch die restlichen Härchen zurück bleiben.

Das gewonnene Hagebuttenmark mit 750g Zucker und 3 Esslöffel Zitronensaft mischen, ca. 15 Minuten unter ständigem Rühren einkochen und in saubere, vorgewärmte Gläser abfüllen.

Damit nichts anbrennt: Bei grossen Mengen in mehreren kleinen Portionen einkochen!

### Für Lausbuben und -mädchen

Die feinen Härchen der Hagebutte haben die Wirkung von Juckpulver - also fleissig beim Ernten und Konfirmachen helfen, die Fliegen mit den Härchen sammeln und den Schulkameraden unter das T-Shirt stecken.