

Ich habe schlechte Laune, weil ...

Beitrag von „Einhorn“ vom 2. Dezember 2024, 08:42

[griven](#) Hagebuttenmarmelade 'Hägenmark' koche ich noch heute ein, allerdings ohne die Arbeit des Entkernens der Hagebutten...

Ich beziehe die Rohmasse über die Website hagebuttenmark.de, das Einkochen ist denkbar einfach...

Ein paar Tipps: Rohmasse unkonserviert beziehen und im Beutel (wie im Versand) unter Luftabschluss ca. eine Woche angären lassen, bis die Masse leicht blasig wird.

Aufkochen mit Gelierzucker 2:1 - abfüllen fertig...

Das Angären bewirkt einen sehr viel fruchtigeren Geschmack, sofort eingekocht finde ich es eher langweilig.

Viel Erfolg!

Herbert