

Hagebuttenbutter

Hagebuttenmus:

Ca. 260g Hagebutten entstielt & ohne
Blütenansatz
150ml Wasser



Hagebutten mit dem Wasser
zugedeckt langsam weich kochen.

Die weichen Früchte durch ein Passevite drehen und danach durch ein feines
Sieb streichen, um die Kerne und feinen Haarchen zu entfernen. Oder
Hagebutten vor dem Kochen halbieren & entkernen. Danach mit gleicher
Menge Wasser weich kochen, pürieren und durchs Sieb streichen. Wenn nötig,
noch etwas Wasser dazugeben.

Aus diesem Mark lassen sich nun Konfitüre, Suppen, Saucen, Desserts,
Aufstriche etc. herstellen.

Butter:

150g sehr weiche Butter
50g Puderzucker
1 Zitrone, nur abgeriebene Schale
100g Hagebuttenmus

Butter und Puderzucker schaumig rühren. Zitronenschale und Hagebuttenmus
dazugeben, alles gut vermischen. Im Kühlschrank aufbewahrt etwa 1 Woche
haltbar.

Die Hagebuttenbutter als Brotaufstrich oder zu Gschwellti verwenden.