



Hagebutten sammeln, mit Wasser bedecken und aufkochen, bzw. weichkochen. Masse in feinmaschiges Sieb füllen und mit Löffel (mühsam) durchdrücken. Das Mus sammeln. "Trockene" Maische wieder in Wasser aufkochen und Vorgang wiederholen. Funktioniert auch drittes Mal. 1:3 Gelierzucker, etwas Zitrone und fertig! Falls nicht geliert, habe ich auch mal mit AgaAga nochmal aufgekocht und Top!?