

In allen Rezepten können statt der frischen Früchte **auch tiefgefrorene Früchte** oder **Fruchtkonserven** sowie gekaufte **Fruchtsäfte** oder spezielle **Konzentrate** verwendet werden !

Hagebutten - Tischwein (5 l)



1,2 kg Hagebutten
700 g Zucker
4,6 l heißes Wasser
5 g Antigel
3 g Hefenährsalz
7 g Zitronensäure oder 15 g Milchsäure
Reinzuchthefer " Aßmannshäuser"

Die Hagebutten von Hand zerkleinern (vierteln), wobei die Samen ganz bleiben sollten. Den Zucker im heißen Wasser lösen und über die Früchte gießen. Sobald die Mischung auf 45 °C abgekühlt ist geben Sie das Antigel unter rühren hinzu. Sobald die Maische Raumtemperatur erreicht hat, die Zitronen- / Milchsäure und die Reinzuchthefer zugeben. Nach Ende der Gärung den Wein kühl stellen, vom Trub abziehen und mit 1 g Kaliumdisulfit schwefeln.