

Möhren-Orangen-Marmelade

Zutaten :

- 800 g frische Möhren
- 1 Apfel (wer mag)
- 500 ml Orangensaft
- 100 ml Möhrensaft ohne Zucker (ersatzweise mehr Orangensaft)
- 3 cm frischer Ingwer
- 1 Msp. Kurkuma
- 1 Gelierzucker 3 : 1

Zubereitungszeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen : 6 kleine Gläser



Zubereitung :

Möhren abschaben oder schälen, grob raspeln.

Apfel schälen und ebenfalls mit raspeln.

Ingwer schälen, sehr fein hacken.

Alle Zutaten bis auf den Gelierzucker in einen großen Topf geben und ca. 5 min. köcheln lassen. Wer mag kann die Masse etwas pürieren. Ich habe sie nur kurz mit dem Stabmixer püriert, so dass noch genug Stückchen darin sind.

Nun den Gelierzucker zugeben, ca. 4 min. kochen lassen, Gelierprobe machen und in heiß ausgespülte bereitgestellte Gläser füllen.

Ich hätte nicht gedacht, das diese Marmelade soooo lecker schmeckt.

EINFACH HASENHAFT :-)