



 40 Min



Hasenmarmelade

Zutaten für 5 Gläser á 250 ml:

- 600 g Karotten
- 400 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 500 g Gelierzucker 2:1

Dauer:

Zubereitung 40 Minuten

Zubereitung:

Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. In etwas Wasser circa 15 Minuten weich kochen, abgießen und mit dem Stabmixer im Topf pürieren. Orangensaft und Gelierzucker dazu mischen, aufkochen lassen, 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Wenn die Gelierprobe fest ist, in heiß ausgespülte Gläser abfüllen und verschließen.

Gelierprobe: einen Teelöffel der Masse auf einen kalten Teller geben, wenn diese schnell fest wird, ist die Marmelade fertig. Ansonsten etwas weiterkochen lassen oder auch etwas Zitronensäure zugeben.

Passt perfekt zum Osterfrühstück!

Variation:

Es können auch Orangen zerkleinert zugegeben werden. Dann etwas weniger Orangensaft verwenden.

