

Hasenfrühstück

Zutaten (6 Gläser)

300 g Möhren, geschält, in Stücken
300 g Äpfel, geschält, in Stücken
300 g Orangensaft, Direktsaft
1 EL Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
500 g Gelierzucker 2:1



Zubereitung

Möhren und Äpfel in den Mixtopf geben, 10 Sekunden / Stufe 8 zerkleinern.
Restliche Zutaten dazu geben und 5 Sekunden / Stufe 4 mischen.
Dann für ca. 12 - 14 Minuten / 100°C / Stufe 2 kochen lassen. (Gelierprobe)
Die Konfitüre im Anschluss 8 Sekunden / Stufe 8 pürieren.
In saubere Gläser füllen, fest verschließen und abkühlen lassen.

Wer die Marmelade weniger süß mag, kann auch
Gelierzucker 3 : 1 (340 g) verwenden