

Möhrenmarmelade



Ergibt ca. 3 Gläschen á 13cl Inhalt:

Was wir brauchen:

475g Karotten
400ml Wasser
1 kleine Karotte extra (ca. 50g)
1/4 Zitrone
250g Gelierzucker 2:1

Und so geht`s:

475g Möhren schälen und fein schneiden. Mit 200ml Wasser aufkochen und solange kochen, bis die Karottenstücke ganz weich gekocht sind. Dazu immer wieder Wasser geben, wenn es verkocht, damit nichts ansetzt. Es soll aber keine Suppe werden.

Mit dem Pürierstab pürieren. Von der Masse 425g abwiegen und mit dem Gelierzucker in einen hohen Topf geben. Extra Möhre schälen und ganz fein raspeln. Diese Raspel mit dem Saft der halben Zitrone unter die gekochte Masse geben.

Alles aufkochen und 4min köcheln lassen.

Kochendheiß in Twistoff Gläser füllen und sofort zuschrauben.