

Karottenmarmelade

Diese leckere Karottenmarmelade wird mit Orangensaft verfeinert und schmeckt herrlich fruchtig und frisch.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

600 g Karotten (vorbereitet gewogen)
400 ml frisch gepresster Orangensaft
(von etwa 5 Orangen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

Wie koche ich Karottenmarmelade?:

① Karotten und Früchte vorbereiten:

Karotten schälen, in grobe Stücke schneiden und 600 g abwiegen. Karotten in kochendem Wasser 12-15 Min. gar kochen. In der Zwischenzeit Orangen auspressen und 400 ml abmessen. Wasser von den Karotten abgießen. Karotten pürieren. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

② Marmelade kochen:

Karottenpüree und Orangensaft mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.



3 Marmelade in Gläser füllen:

Masse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es kann natürlich auch fertiger Orangensaft (Handelsware) verwendet werden.
- Nach Belieben die Marmelade mit 1 TL gemahlene Zimt verfeinern.

