

Morgenrot - Orangen-Möhrenmarmelade

Für den Frühstückstisch eine herbe Orangen-Möhrenmarmelade

etwa 10 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Möhren (vorbereitet
gewogen)
500 g Orangenfilets (vorbereitet
gewogen)
500 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Super
Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Möhren schälen, sehr fein raspeln und 500 g abwägen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und 500 g abwägen.

2 Zubereiten:

Möhren, Orangenfilets und -saft mit Super Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 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.