

Orangen-Möhren-Fruchtaufstrich

Dieser Fruchtaufstrich aus Orangen und Möhren schmeckt nicht nur auf einem frischen Brötchen

etwa 5 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 ml Orangensaft
300 ml Möhrensaft
1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker
Extra 2:1

1 Vorbereiten:

500 ml Orangensaft und 300 ml Möhrensaft abmessen.

2 Zubereiten:

Säfte und Zitronensäure mit Extra 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.

Variante Orangen-Möhren-Kokos-Aufstrich:

50 g Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und mit den Säften in den Kochtopf geben. Die Haltbarkeit des Fruchtaufstrichs wird durch die Zugabe von Kokosraspeln verkürzt, da diese Fett enthalten.