Fruchtige Möhren-Marmelade

Zutaten für 6 Gläser Möhrenmarmelade

- 500 g Möhren
- 250 g Äpfel
- 25 g Ingwer
- 1 Bio-Orange
- 1 Limette
- 400 g Gelierzucker 2:1

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 5 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 15 Minuten
Ruhezeit:	5 Minuten

Möhrenmarmelade mit dem Kochtopf und Pürierstab kochen

1. Reibe zuerst die Möhren, den Äpfel und Ingwer und mische sie dann in einem großen Topf.
2. Reibe die Orangenschale hinein und presse den Saft aus - ebenso gibst du den Limettensaft und den Gelierzucker dazu.
3. Bringe nun alles zum Kochen und lass die Marmelade für ca. 5 Minuten köcheln.
4. Wenn die Marmelade die gewünschte Konsistenz erreicht hat (Gelierprobe), pürierst du sie kurz. Dann wird sie heiß in die heiß ausgespülten Gläser gefüllt.
5. Verschließe sie sofort fest und stell sie für 5 Minuten auf den Kopf.

Möhrenmarmelade mit dem Thermomix kochen

1. Gib die Möhren, den Apfel und den Ingwer in groben Stücken in den Mixtopf und zerkleinere alles 10 Sekunden lang auf Stufe 8.
2. Anschließend gibst du die anderen Zutaten dazu und vermischst alles 5 Sekunden lang auf Stufe 4.
3. Jetzt kocht die Möhrenmarmelade 13 Minuten auf Stufe 2 bei 100°C.

4. Ich mache anschließend imme die Gelierprobe und püriere die Marmelade dann 8 Sekunden lang auf Stufe 8.
5. Anschließend gibst du die Möhrenmarmelade heiß in deine Gläser und stellst sie für einige Minuten auf den Kopf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.