

Fruchtige Möhren-Marmelade



vegetarisch

kleinkindtauglich

Möhrenmarmelade mit Karotten, Ingwer und Orange – das perfekte Hasenfrühstück nicht nur zu Ostern

Möhrenmarmelade mit Karotten, Ingwer und Orange ist ein fruchtiger Brotaufstrich, der nicht nur zu Ostern schmeckt. Ich zeige dir in meinem Rezept, wie du sie mit Thermomix oder Kochtopf zubereitest und habe eine Bastelanleitung parat, mit der du sie in eine echte Ostermarmelade verwandeln kannst.

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



Möhrenmarmelade mit dem Kochtopf und Pürierstab kochen

1. Reibe zuerst die Möhren, den Apfel 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 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), 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 immer 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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Bastelvorlage Osterhase

Wenn du die Möhren-Marmelade zu Ostern verschenken möchtest, kannst du sie mit Hilfe unserer Bastelvorlage ganz einfach in Osterhasen verwandeln.



Dazu druckst du dir einfach unsere [Osterhasen-Bastelvorlage](#) aus und schneidest alle abgebildeten Teile aus.



Klebe sie dann wie auf unserem Foto auf dein Marmeladenglas. Die Ohren knickst du an der gestrichelten Linie um und nutzt die entstandene Fläche zum Ankleben.

Die [eckigen Marmeladegläser*](#) habe ich übrigens bei Amazon gekauft - ich finde sie haben die perfekte Größe zum Verschenken und das richtige Format für die Häschen... Ihr könnt aber natürlich auch jedes andere Glas verwenden.

Besonders gut schmeckt das Hasenfrühstück übrigens zu einem [selbstgebackenen Hefezopf](#).

Schau dir gern auch mal meine anderen [Osterrezepte für die ganze Familie](#) an.