

Ostermarmelade "Hasenfrühstück" aus dem Thermomix®



© Ostermarmelade "Hasenfrühstück" - Rezepte mit Herz



25 Min.



leicht



3 Gläser á 200 ml

Super fruchtig und sehr samtig. Tolles Geschenk zu Ostern!

Das Rezept kann problemlos verdoppelt werden. Und wer mag, kann die Marmelade auch mit Glitzer verfeinern.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	200 g	Möhren
<input type="checkbox"/>	200 g	Multivitaminsaft/-nektar
<input type="checkbox"/>	1	kleiner Apfel (ca. 100 g)
<input type="checkbox"/>	1/2	Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	1 TL	Vanille-Extrakt
<input type="checkbox"/>	125 g	Gelierzucker

Zubereitung

1. Möhren putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Apfel schälen und entkernen. Möhren und Apfel mit Nektar und Gelierzucker in den Mixtopf geben.
2. Zitrone heiß abwaschen, Schale in den Mixtopf reiben. Saft auspressen, ebenfalls zugeben und alles 15 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Anschließend 13Min./100 °C/Stufe1 ohne Messbecher kochen.
3. Damit die Marmelade besonders samtig wird, 1 Min. /Stufe 7 pürieren und sofort in saubere Gläser füllen und verschließen.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate