

## Ostermarmelade "Hasenfrühstück" aus dem Thermomix®



© Ostermarmelade "Hasenfrühstück" - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



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

#### Zubereitung

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

Haltbarkeit: ca. 6 Monate

#### Nährwertangaben

Pro EL (10 g): ca. 10 kcal, 0 g E, 0 g F, 3 g KH