

MÖHREN-ORANGEN-MARMELADE



Zutaten für 3- 4 Gläser:

250 g Möhren geputzt
250 g Gelierzucker 3:1
500 ml Orangensaft (mit Fruchtfleisch)
1 Zitrone
4-5 kleine Schraubdeckelgläser

Zubereitung:

Die geputzten Möhren fein reiben und mit dem Gelierzucker, dem Orangensaft und den Saft der Zitrone in einem großen Topf erhitzen. Alles für ca. 3 -5 Minuten sprudelnd kochen und heiß in die Gläser abfüllen.