



Möhren - Orangen - Konfitüre

★★★★

Marmelade & Konfitüre

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 3 Min. **Gesamtzeit:** 33 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Möhre(n), (geputzt gewogen - also etwa 700 g gekauft)

500 g Orange(n), filetiert (das sind bei mir ca. 5-6 Orangen)

500 ml Orangensaft, (frisch gepresst oder 100%igen gekauft)

500 g Gelierzucker, (3:1)

Untertasse machen. Bei Bedarf kurz weiterkochen, dann evtl. abschäumen. Sofort in die sterilisierten Twist-off-Gläser füllen (am besten mit einem Marmeladen-Trichter, damit die Ränder sauber bleiben) und Deckel verschließen. Kopfüber auskühlen lassen. Deckel auf Dichtheit prüfen.

Tipps: Diese Konfitüre bietet sich einerseits für Ostern an - bringt aber auch im Winter die Sonne auf den Tisch. Zudem ist es eine Marmelade, die man auch prima im Winter kochen kann, weil da die Orangen die beste Qualität haben.

ZUBEREITUNG

Möhren fein raspeln - und 500 g abwiegen. Die Orangen filetieren (also mit scharfem Messer bis aufs Fruchtfleisch schälen, dann die Filets herausschneiden) - und 500 g abwiegen. Orangen auspressen (oder gekauften Saft verwenden) - und 500 ml abmessen.

Alles mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen, mind. 3 min lang sprudelnd kochen und dabei laufend umrühren. Den Geliertest mit einem Klecks auf einer