



Möhren-Orangen-Konfitüre

Zutaten:

500g Möhren(geputzt also
etwa700g gekauft)

500g Orangen(ca.5-6)

50ml Orangensaft

500g Gelierzucker(3:1)



Möhren fein raspeln und 500g abwiegen. Die Orangen filetieren (also mit scharfen Messer bis aufs Fruchtfleisch schälen, dann die Filets herausschneiden) und 500g abwiegen. Orangen auspressen (oder gekauften Saft verwenden) und 50ml abmessen.

Alles mit dem Gelierzucker zum Kochen bringen, mind.3 Minuten lang sprudelnd kochen und dabei laufend umrühren. Den Geliertest mit einem Klecks auf einer Untertasse machen. Bei Bedarf kurz weiter kochen, 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. Köpfer über auskühlen lassen. Deckel auf Dichtheit prüfen.

Tipps: Diese Konfitüre bietet sich für 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.

Viel Spaß und guten Appetit!