

Hasenfrühstück-Marmelade

von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de

Zutaten:

- 300 g Möhren, geschält, in Stücken
- 300 g Äpfel, geschält, in Stücken
- 300 g Orangen, geschält und halbiert
- 100g Orangen- **oder** Maracujasaft
- 1 Messerspitze Finesse
Orangenschalenaroma
- 1 EL Vanillezucker
- 3 EL Zitronensaft
- 500 g Gelierzucker 2:1



Zubereitung:

Möhren, Äpfel und Orangen in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

Restliche Zutaten hinzufügen und **5 Sek./Stufe 4** mischen.

Dann für **14 Min./100°C/Stufe 2** einkochen lassen und Gelierprobe machen.

(Eventuell Kochzeit nochmal verlängern, falls die Marmelade nicht fest wird.)

Die Konfitüre im Anschluss **15 Sek./Stufe 10** pürieren.

In saubere Gläser füllen, fest verschließen, 5 Minuten auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn,

Eichenweg 55, 33178 Borchen, **Mobil: 0175 2454 082**

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de