

Hasenfrühstück (Konfitüre mit Möhren)



Zutaten für 5 Gläser

300 gr Möhren
300 gr Äpfel
300 gr Orangensaft
500 gr Gelierzucker 2:1
1 EL Vanillezucker
1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung

Möhren und Äpfel kleinschneiden, in einen Topf geben und mit dem Orangensaft weich garen, Pürieren. Den Gelierzucker, Vanillezucker, Zitronensaft dazu geben, aufkochen, 4 bis 5 Minuten sprudelnd kochen lassen, abfüllen und verschließen.

Mit dem Thermomix / Monsieur Cuisine

Möhren und Äpfel kleinschneiden, in den Mixtopf geben, 10 Sek. / Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel runterschieben.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und 15 Min. / 100°C / Stufe 2 kochen.

Die Konfitüre für 10 Sek. / Stufe 5-8 schrittweise ansteigend pürieren.

Gelierprobe machen.

In vorbereitete Gläser abfüllen und sofort verschließen.