

REZEPT FÜR MÖHREN-ZITRONEN-KONFITÜRE



MÖHREN-ZITRONEN-KONFITÜRE

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 6 Gläser à 250 ml | 50 Min. | +
Abkühl- und Ziehzeit

Zutaten

- ca. 1,25 kg junge Möhren
- 2-3 Bio-Zitronen
- 1 EL SweetFamily Unser Feinster
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



1713

ZUBEREITUNG

190

Kcal

100 g

0

Gramm

Eiweiß

0

Gramm

Kohlenhydrate

0

Gramm

Fett

1. Möhren putzen oder schälen, 1 kg abwägen und in dünne Scheiben schneiden. Zitronen heiß waschen und Schale mit dem Zestenreißer in feinen Streifen abziehen. Zitronen auspressen und 125 ml Saft abmessen.

2. Zitronenzesten mit Zucker verrühren. Zitronensaft mit 125 ml Wasser aufkochen. Möhrenscheiben darin weich garen, anschließend pürieren und abkühlen lassen. Möhrenbrei und Zitronenzesten mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

3. Am nächsten Tag Frucht-Zucker-Masse unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei weiter umrühren, damit sie nicht ansetzt.

4. [Konfitüre](#) nach erfolgreicher [Gelierprobe](#) sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Abkühlen lassen.