

## REZEPT FÜR ORANGEN-MÖHREN-MARMELADE



### ORANGEN-MÖHREN-MARMELADE

Schwierigkeitsgrad: normal

für 4-5 Gläser à 250 ml | 40 Min. | +  
Abkühlzeit

#### Zutaten

- ca. 8 große Orangen (davon 2 Bio-Orangen)
- ca. 400 g Möhren
- 500 g SweetFamily Gelierzucker 2:1



2807

#### ZUBEREITUNG

1. Bio-Orangen heiß waschen und Schale in feinen Zesten abziehen. Etwa 4 Orangen so dick schälen, dass auch die weiße Innenhaut mit entfernt ist. Filets zwischen den Trennwänden herausschneiden, dabei den Saft auffangen. 350 g Filets abwiegen. Übrige Orangen auspressen und 300 ml Saft abmessen.
2. Möhren schälen und fein reiben, 350 g abwiegen. Mit Orangenfilets, Orangensaft, -zesten und Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren. Unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann 4 Minuten sprudelnd kochen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt.
3. Eine [Gelierprobe](#) machen. Marmelade sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen. Abkühlen lassen.