

# Hasenfrühstück

(Fruchtige Marmelade für das Osterfrühstück)

Ergibt ca. 8 Gläser á 220g)

## Zutaten:

500 g Äpfel (geschält, entkernt)

350 g Möhren (geputzt)

500 ml Orangensaft

600 g Zucker und 15 g Apfelpektin oder alternativ 600 g Gelierzucker 2:1

150 ml Zitronensaft

## Vorbereitung:

1. Die Äpfel nach dem Schälen und Entkernen klein schneiden.
2. Die Möhren nach dem Schälen ebenfalls klein schneiden.

## Zubereitung:

1. Zucker mit dem Apfelpektin gut mischen.
2. Äpfel, Möhren, Orangen- und Zitronensaft in einen Topf geben und mit dem Zucker/Apfelpektin vermischen.
3. Zum Kochen bringen und 10 Minuten bei niedriger Hitze weiterkochen und gleichmäßig umrühren – Vorsicht brennt leicht an!
4. Wenn die Möhren weich sind alles pürieren und eine Gelierprobe machen.

## Konservierung:

Die Marmelade heiß in Twist Off Gläser (Schraubdeckelgläser) - füllen mit Deckel fest verschließen, umdrehen und 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.