

Hasenfrühstück Eine Osterkonfitüre

Zutaten:

- 500g Möhren
- 2 mittelgroße Äpfel
- 10g (frischer) Ingwer
- 1 Orange
- Etwas Zitronensaft
- 1 Pck. Gelierzucker (2:1)

Zubereitung

Möhren, Äpfel und Ingwer schälen und fein reiben („fein Reiben“ geht auch super mit einem Mixer). Den Saft und die Schale der Orange sowie den Zitronensaft in die Masse geben und mit dem Gelierzucker vermischen.

Alles in einem Topf zum Kochen bringen und die Masse mindestens 5 Minuten kräftig kochen lassen, dabei immer schön rühren.

Nach dem Kochen kann die Masse noch zusätzlich püriert werden.

Zum Schluss die noch heiße Masse in sterilisierte Schraubgläser abfüllen, gut verschließen und in den Kühlschrank stellen.



Guten Appetit und frohe Ostern!