

Oster-Konfitüre

ZUTATEN

6 Glas/Gläser à 250 ml

- 330 g Karotten, geschält,in Stücken
- 330 g Äpfel, geschält,in Stücken
- 330 g Orangensaft, Direktsaft
- 1 Messerspitze Finesse Orangenschalenaroma
- 1 EL Vanillezucker
- 2 EL Zitronensaft
- 350 g Zucker
- 1 Pack Gelfix 3:1



REZEPT ZUBEREITUNG

Karotten & Äpfel in den Mixtopf geben...15 Sek. Stufe 6 zerkleinern.

Restliche Zutaten dazu geben und ...5 Sek./ Stufe 4 mischen.

Dann für ca. 14 Min./ 100°C / Stufe 2 kochen lassen.

(bitte die Gelierprobe nicht vergessen!)

Die Konfitüre im Anschluss 25 Sek. / Stufe 8 pürieren.

In schöne, saubere Gläser füllen- fest verschließen und abkühlen lassen!

Viel Spaß beim Nachkochen!

Rezept von Thermomixportal

Easy cooking Nata

(einwenig abgeändert)