

# Rezept *aufgeweckt eingeweckt!*

## Möhren-Apfel-Marmelade

Ihr braucht:

- 500 g Möhren Sparschäler
- 500 g Äpfel Messer
- 500 g 2:1 Gelierzucker Brettchen
- 1 Zitrone Reibe
- ausreichend großer Topf mit Deckel
- Marmeladengläser
- Optional: Pürierstab

Ergibt: 4 bis 5 Gläser Marmelade

1. Wascht Äpfel, Möhren und die Zitrone.
2. Schält die Äpfel und die Möhren.
3. Schneidet Äpfel und Möhren in kleine Stücke.

**Tipp:** Wenn ihr stückige Marmelade herstellen wollt, solltet ihr sehr kleine einheitlichere Stücke schneiden oder Äpfel und Möhren reiben.

4. Reibt von der Zitrone die Schale ab.

**Tipp:** Presst gerne auch die Zitrone aus und schüttet den Saft über eure Möhren und Äpfel.

5. Jetzt kommt alles zusammen in einen Topf.
6. Erhitzt den Topf langsam.

**Vorsicht:** Ihr wollt die Zutaten nicht anbraten, sondern langsam erhitzen, sodass sie Flüssigkeit verlieren. Lasst dafür am besten den Deckel auf dem Topf.

7. Sobald alles warm ist, bringt die Masse für 5 Minuten zum Kochen. Rührt gelegentlich vorsichtig um.
8. Nehmt die Marmelade vom Herd. Wenn ihr sie pürieren wollt, ist jetzt der richtige Zeitpunkt.
9. Füllt eure Marmelade in die Gläser ein.

**Vorsicht: Die Marmelade ist wirklich heiß!**

**Tipp:** Füllt die Gläser nicht ganz randvoll. Die heiße Marmelade dehnt sich im kalten Zustand noch etwas aus. Dafür braucht sie Platz. Als gute Markierung lässt sich der Beginn des Schraubverschlusses nehmen.

10. Dreht nun die Deckel auf die Gläser.
11. Lasst die Marmeladen auskühlen und klebt dann die Aufkleber auf die Gläser.

**Tipp** Erst die Aufkleber beschriften, dann aufkleben.

12. Probieren. Hmmm, lecker.

**Tipp 1:** Verfeinert eure Marmelade zum Beispiel mit Vanille, Zimt, Pfeffer, Limettensaft, ...

**Tipp 2:** Ersetzt einen Teil der Äpfel durch Birne, Himbeeren, Zucchini, Stachelbeeren, ...

Hier sind euch keine Grenzen gesetzt