

Ostermarmelade

[Marmelade](#), [Ostern](#)



- 300 g Möhren geschält und in Stücken
- 300 g Äpfel geschält und in Stücken
- 300 g Orangensaft
- 1 gestr. TL Finesse Orangenschalenaroma
- 2 EL Zitronenaroma
- 500 g Gelierzucker 2:1

Möhren und Äpfel zusammen in den Mixtopf des Thermomix geben

10 Sek./Stufe 8 zerkleinern

Restliche Zutaten in den Mixtopf geben

5 Sek./Stufe 4 mischen

13 Min./100°C/Stufe 2 kochen lassen (Thermomix im Blickkontakt halten)

Anschließend die Marmelade für 8 Sek./Stufe 8 pürieren

In Gläser abfüllen, abkühlen lassen und kühl stellen