



# KAROTTENMARMELADE – FÜR 3-5 GLÄSER

750g Karotten

ca. 400-450g Rohrzucker

(alternativ 15 EL Dattelsirup  
oder Agavendicksaft)

geriebene Schale einer Zitrone

Saft von zwei Bio-Zitronen

Die Karotten fein reiben, ca. 2 EL beiseitestellen.

Die restliche Menge in einen Kochtopf geben, mit Wasser bedecken (gerade so, dass alles im Wasser ist) und solange kochen, bis die Karotten weich geworden sind, ca. 20-30 min. In der Zwischenzeit die Zitrone reiben und auspressen.

Die Karotten gut abtropfen und anschließend fein pürieren. Das Püree mit den 2 EL geriebenen Karotten und dem Zucker. In einem Topf erhitzen, ca. 5 min. kochen lassen.

Alles kurz abkühlen lassen, Zitronenschale und -saft einrühren und die Marmelade in saubere Gläser abfüllen, mit einem Küchentuch abdecken (damit sie nicht zu schnell abkühlen) und auskühlen lassen.

