

# KAROTTENMARMELADE

## FÜR 3-5 GLÄSER

750 g Karotten

circa 400-450 g Rohrzucker

(alternativ 15 EL Dattelsirup oder Agavendicksaft)

geriebene Schale einer Bio-Zitrone

Saft von 2 Bio-Zitronen

Die Karotten fein reiben, circa 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, circa 20-30 Minuten.

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, 5 Minuten 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.

