

Rezept:



Hasen-Konfitüre

Zutaten

300 g	Rüebli geschält, in Stücken
300 g	Äpfel geschält, in Stücken
300 g	Orangensaft oder frisch gepresst
1 EL	Vanillezucker selbstgemacht
1/2	Bio-Zitrone den Abrieb davon und den Saft auspressen
500 g	Gelierzucker 2:1

Zubereitung

Rüebli und Äpfel in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 6** zerkleinern. Mit dem Spatel runterschieben.

Die restlichen Zutaten hinzufügen und **15 Min./100°C/Stufe 2** kochen.

Dann **10 Sek./Stufe 5-8** schrittweise ansteigend pürieren. Gelierprobe machen, bei Bedarf 1-2 Min. länger kochen.

In saubere sterilisierte Gläser abfüllen und sofort verschliessen. Kühl und dunkel lagern.