

Hasenfrühstück

(nach einem Rezept aus der Küche in der Familienbildungsstätte Kassel)

Ihr braucht:

500 g Möhren | 2 mittelgroße Äpfel | 20 g Ingwer, (frischer)

1 Orange | etwas Zitronensaft | 1 Pck. Gelierzucker, 2:1

Gläser mit Schraubverschluss



Und so wird es gemacht:

Zuerst die Möhren, die Äpfel und den Ingwer schälen und fein reiben.

Dann den Saft und die Schale der Orange sowie Zitronensaft dazugeben.
Jetzt mit dem Gelierzucker vermischen.

Alles in einem Topf zum Kochen bringen, dabei immer rühren.
Das Hasenfrühstück 5 min. sprudelnd kochen lassen.

Nun alles pürieren, in Gläser abfüllen und verschließen.

Guten Appetite!!!

