

## REZEPT FÜR MARZIPAN-ORANGEN-AUFSTRICH



### MARZIPAN-ORANGEN-AUFSTRICH

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 5 Gläser à 220 ml | 40 Min. | +  
Abkühlzeit

#### Zutaten

- 8-10 Orangen (davon 1 Bio-Frucht)
- 100 g Marzipanrohmasse
- 500 g SweetFamily Bio-Gelierzucker 3:1



2725

#### ZUBEREITUNG

**237**

Kcal

pro 100 ml ca.

**1**

Gramm

Eiweiß

**49**

Gramm

Kohlenhydrate

**3**

Gramm

Fett

1. Bio-Orange heiß waschen und Schale fein abreiben. Alle Orangen auspressen. 900 ml Saft abmessen und mit zerzupftem Marzipan in einem hohen Topf glatt pürieren.

3. Bio-Gelierzucker und Orangenschale unterrühren, unter gelegentlichem Rühren aufkochen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Masse nicht ansetzt.

4. Eine [Gelierprobe](#) machen. Aufstrich in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen.