

REZEPT FÜR ORANGEN-MARMELADE



ORANGEN-MARMELADE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 5 Gläser à 250 ml | 35 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 7-8 große Orangen (davon 4 Bio-Orangen)
- 1 kg SweetFamily Gelierzucker 1:1



2713

ZUBEREITUNG

1. Bio-Orangen heiß abspülen, trocken reiben und die Schale in feinen Streifen abziehen. 2 Früchte so dick schälen, dass die weiße Innenhaut entfernt wird, Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Übrige Orangen auspressen und 600 ml Saft abmessen.

2. Orangensaft, -schale, -filets mit Gelierzucker in einem hohen Topf verrühren und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Dann ca. 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen, dabeiiterrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Eine [Gelierprobe](#) machen. Marmelade sofort in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und fest verschließen. Abkühlen lassen.

Tipp:

Wer mag, verwendet Filets und Schale von Bitterorangen (Pomeranzen) für das typische, leicht bittere Aroma englischer Orangenmarmelade oder tauscht einen Teil der Orangen durch Schale und Saft anderer Zitrusfrüchte (Grapefruit, Limette) aus.