



Orangen Marmelade

Einfache, schön bittere Marmelade aus Bio Orangen mit viel von der Schale

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Garzeit ca. 5 Minuten



Werkzeug

- Messer, Brett
- großer Topf
- Reibe
- Pürierstab

Zutaten

- 2 Kg Bio Orangen, wenn sie zu bekommen sind Bitterorangen
- Geliermittel 3/1 für 2 kg Obst
- 2 Beutel Zitronensäure
- 700g Zucker

Zubereitung

Die Bio Orangen waschen. Dann die Schale grob abreiben und auf die Seite stellen.

An den geschälten Orangen den Rest der Schale und die Enden abschneiden. Dann die Orangen in kleine Stücke schneiden und in den Topf geben. Den größten Teil des Zuckers zugeben und auf größter Stufe zum Kochen bringen.

Herd auf höchster Stufe heizen und Mischung ständig rühren. Wenn der Zucker und die ersten weichen Fruchtteile einen Brei ergeben, Topf kurz von der Platte nehmen und mit dem Pürierstab die größten Stücke zerkleinern. Anschließend die abgeriebenen Schalen zugeben.

In einer Schüssel ein paar Esslöffel vom Zucker, mit Geliermittel und Zitronensäure mischen und in den Topf geben.

Hitze reduzieren und Masse zum Kochen bringen. Dabei ständig umrühren. Wenn die Masse schön kocht, ca. 3 bis 4 Minuten unter Blubbern kochen lassen. Herd ausschalten.

Masse mit Schöpfkelle und Marmeladentrichter in die vorbereiteten Marmeladengläser füllen. Gläser verschließen und etikettieren.

Kleiner Tipp: Einmachgläser mit einem blauen Ring im Deckel sind PVC frei.

Guten Appetit!