ORANGENMARMELADE

5 bei 7 Bewertungen

45 min

Das Rezept für diese Kekse findet ihr im Weihnachtsspecial Heft 2023.



Zutaten

FÜR 6-7 MARMELADEGLÄSER

700 g	Bio-Orangen
300 ml	Orangensaft frisch gepresst
1 kg	Feinkristallzucker
1	Zitrone (Saft)

Zubereitung

1 **Am 1. Tag:**

Die Orangen gründlich waschen und abbürsten. In einem großen Topf Wasser aufkochen und die ganzen Orangen hineingeben. Bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten köcheln lassen. Die Orangen herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. In 4 mm dicke Scheiben schneiden. Orangenscheiben, Orangensaft, Zucker und Zitronensaft in einen großen Topf geben und erhitzen, dabei vorsichtig umrühren. Nach dem ersten Aufwallen den Topf vom Herd nehmen, mit Backpapier bedecken und über Nacht kühl stellen.

2 **Am 2. Tag:**

Die Marmelade erneut unter vorsichtigem Rühren aufkochen, anschließend ca. 10 Minuten bei starker Hitze sprudelnd kochen, dabei stets rühren. Den entstandenen Schaum mit einer Schaumkelle sorgfältig abschöpfen. Den Topfinhalt fein pürieren. Anschließend weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Auf einem kleinen Teller die Gelierprobe machen (mehr dazu im Tipp). Sobald die Marmelade geliert, ist sie fertig. Inzwischen die Marmeladengläser in kochendem Wasser sterilisieren und abkühlen lassen. Die fertige Marmelade in die Gläser fühlen und verschließen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Für die Gelierprobe gibst du 1–2 TL heiße Marmelade auf einen kleinen Teller. Wenn die Masse nach einer kurzen Abkühlzeit (ca. 2 Minuten) dicklich ist, dann ist die

Marmelade fertig und kann in die Gläser abgefüllt werden.