



KÖSTLICHE ORANGENMARMELADE

ZUTATEN

- 900 g Bio-Orangen (4 bis 6 Früchte)
- 1 Zitrone, entsaftet und fein geschnittene Zesten
- 1,5 l Wasser
- 1,7 kg Kristallzucker

ZUBEREITUNG

1. Waschen Sie die Orangen und Zitronen und schneiden Sie die Orangen in 2,5 mm dicke Scheiben. Tipp: Nehmen Sie einen Gemüsehobel, um dünne Scheiben zu schneiden. Entfernen Sie beim Schneiden außerdem die Kerne.
2. Stapeln Sie die fein geschnittenen Orangen und schneiden Sie sie in Viertel. Geben Sie die Orangen in den Topf und fügen Sie Zesten, Saft und Wasser hinzu. Kochen Sie die Masse etwa 10 Minuten.
3. Verringern Sie die Hitze und lassen Sie den Topf 40 Minuten köcheln oder, bis die Früchte sehr weich sind. Rühren Sie während dieser Zeit häufig um.
4. Schalten Sie den Herd auf eine höhere Stufe, sodass die Masse kocht, und geben Sie den Zucker dazu. Rühren Sie die Masse etwa 15 bis 20 Minuten oder, bis sie dunkel wird. Nehmen Sie schließlich Ihren Unterteller aus dem Gefrierschrank und führen Sie die Gelierprobe durch (siehe Artikel). Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie ihn 15 Minuten abkühlen. Rühren Sie gelegentlich um, füllen Sie die Masse in die Gläser, verschließen Sie sie fest und lassen Sie die Gläser abkühlen.