

CREMIGE ORANGENMARMELADE



Schwierigkeitsgrad:
Einfach

Zutaten

(FÜR CA. 800 G MARMELADE)

1,5 kg unbehandelte,
sizilianische Orangen
500 g Gelierzucker 2:1

Zubereitung

Die Hälfte der Orangen auspressen (ca. 300 ml Saft). Die andere Hälfte ganz in kochendes Wasser geben und rund 20 Min. köcheln lassen.

Die abgekühlten Orangen in dünne Scheiben schneiden und mit dem Saft und dem Gelierzucker in einen Topf geben, einmal aufkochen. Danach die Masse in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

PRAKTISCH: über Nacht im Kühlschrank. Am nächsten Tag die Orangenmasse noch einmal in einen Topf geben und aufkochen lassen. Mit einem Pürierstab fein pürieren und durch ein feines Sieb pressen. Die Cremige Marmelade noch einmal ein paar Minuten köcheln lassen und die Konsistenz prüfen.

Dann in die Gläser füllen und diese, auf den Kopf gestellt, erkalten lassen.

Buon appetito!