



Orangen Marmelade

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Orangen	15 St.
Gelierzucker	500 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Teller, großer Topf

1. Orangen heiß waschen und jeweils etwa 1 TL Schale fein abreiben. 2 Orangen mit einem scharfen Messer so dick schälen, dass die weiße Innenhaut entfernt wird. Saft dabei auffangen. Durch v-förmige Schnitte Filets herausschneiden. Übrige Früchte halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Orangenschale, -saft und -filets auf 1 l abmessen. Mit Gelierzucker vermengen und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Anschließend ca. 4 Min. unter ständigem Rühren leicht köcheln.
3. Für die Gelierprobe 1 TL Marmelade auf einen kalten Teller geben. Wird die Marmelade nach ca. 1 Min. fest, kann sie weiterverarbeitet werden. Ggf. Kochzeit um ca. 1–2 Min. verlängern und Gelierprobe wiederholen.
4. Entstehenden Schaum mit einem Löffel vorsichtig abnehmen. Orangen Marmelade heiß in saubere Schraubgläser füllen. Gläser verschließen und auf den Deckel gestellt abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	193 kcal
Kohlenhydrate	46 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	0 g