Rezept

Englische Orangenmarmelade

Ein Rezept von Englische Orangenmarmelade, am 27.04.2024

Zutaten

- **1** 1/4 kg unbehandelte Orangen
- **250 g** unbehandelte Zitronen
- **1 kg** Gelier Zucker 1plus1

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1,6 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Zitrusfrüchte längs halbieren und in sehr dünne Scheiben schneiden, dabei alle Kerne und Enden entfernen. Scheiben mit 1/2 l Wasser zugedeckt zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze 40 Min. kochen lassen, bis die Schalen weich sind, regelmäßig rühren. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und 1,2 l abmessen.

2. Mit Gelierzucker in den Topf geben, bei starker Hitze unter Rühren zum Kochen bringen, bis alles kräftig sprudelt. 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei nicht aufhören zu rühren.

3. Die heiße Masse randvoll in Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.