

## Rezept

# Orangenmarmelade

Ein Rezept von Orangenmarmelade, am 28.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| 1 Bio-Zitrone   | 1,5 kg Bio-Orangen (geputzt gewogen 1 kg) |
| 500 g Gelierzucker 2:1 (oder 1 kg Gelierzucker 1:1 oder 300 g Gelierzucker 3:1) | 50 ml Orangenlikör (nach Belieben)        |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 1,5 kg Konfitüre | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

## Zubereitung

1. Die Zitrone und 1 Orange heiß waschen und abtrocknen, die Hälfte der Zitronenschale und die gesamte Schale der Orange dünn abschälen und in feine Streifen schneiden. Die Orange und die Zitrone auspressen.

---

2. Dann von den übrigen Orangen die Schalen so abschneiden, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird.

---

3. Das Fruchtfleisch aus den Trennwänden schneiden und klein würfeln, dabei alle Kerne entfernen.

---

4. Das Fruchtfleisch, die Schalen und den Saft mit dem Zucker in einem großen hohen Topf mischen und ca. 2 Std. Saft ziehen lassen, ab und zu umrühren.

---

5. Dann nach Belieben den Orangenlikör untermischen. Die Früchte unter Rühren zum Kochen bringen und bei starker bis mittlerer Hitze offen 4 Min. leicht sprudelnd kochen. Häufig umrühren. Zur Vorbereitung der Gelierprobe einen kleinen Teller in den Kühlschrank stellen.

---

6. Die Gelierprobe machen: 1TL Konfitüre abnehmen und auf einen kleinen kühl-schrankkalten Teller geben. Wird die Konfitüre nach ca. 1 Min. fest, ist sie ausreichend gekocht. Ist sie noch flüssig, die Kochzeit um 1-2 Min. verlängern und die Gelierprobe wiederholen.

---

7. Die fertige Konfitüre abschäumen und in 6-8 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.