

Rezept

Einfache Bitterorangenmarmelade

Ein Rezept von Einfache Bitterorangenmarmelade, am 21.07.2024

Zutaten

1 kg Bio-Bitterorangen (Pomeranzen)
ca. 1250 g Gelierzucker 1:1

2 Orangen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 6-7 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Bitterorangen waschen und mit dem Sparschäler wie Äpfel schälen. Die Schalen in 1-2 mm breite Streifen schneiden und in 500 ml Wasser 20-30 Min. kochen. Dann erkalten lassen.

2. Die Bitterorangen und die Orangen halbieren, auspressen und den Saft zu den Schalen gießen. Alles abmessen und in einen großen Topf geben. Die gleiche Menge Gelierzucker zufügen und rühren, bis er sich aufgelöst hat.

3. Die Marmelade aufkochen und unter Rühren 3-4 Min. sprudelnd kochen. Die fertige Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen und verschließen. Zuerst ca. 5 Min. auf den Deckeln stehend, dann richtig herum abkühlen lassen.