

Rezept

Englische Orangenmarmelade mit Whiskey

Ein Rezept von Englische Orangenmarmelade mit Whiskey, am 15.11.2024

Zutaten

2 kg Bio-Orangen

1 kg Gelierzucker 1:1

2 EL Whiskey (nach Belieben)

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen unter fließendem heißem Wasser kurz abbürsten. Die Orangen mit Wasser bedecken und ca. 1½ Std. kochen, bis die Schalen weich sind. Wenn nötig, immer wieder etwas Wasser nachgießen. Die abgekühlten Früchte grob zerschneiden und mit der Flüssigkeit durch ein grobmaschiges Sieb drücken.
2. 1 l Orangenmasse abmessen, wenn nötig, noch etwas Wasser oder Orangensaft hinzufügen und mit Gelierzucker mischen. 2 Std. zugedeckt durchziehen lassen.
3. Die Orangenmasse unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen, dabei ständig rühren. Gelierprobe nicht vergessen. Nach Belieben Whiskey unterrühren. Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen und sofort verschließen.