

Rezept

# Orangen-Schoko-Marmelade

Ein Rezept von Orangen-Schoko-Marmelade, am 23.04.2024

## Zutaten

**100 g** Zartbitter-Schokolade  
1,5 kg Bio-Orangen

**100 g** kandierter Ingwer  
**1 kg** Gelierzucker 1:1

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Schokolade in 1/2 cm große Stücke hacken und über Nacht ins Tiefkühlfach legen. Ingwer in 1 cm große Stücke schneiden. Orangen waschen, halbieren und auspressen. 750 g Saft in einen großen Topf geben, mit dem Gelierzucker vermischen. Orangenschalen in einem Topf mit Wasser bedeckt aufkochen. 30 Min. zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen, in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.
2. Schalen halbieren, das weiße Innere flach herausschneiden. Die Schalen in dünne Streifen schneiden. 250 g davon mit den Ingwerstücken zum Saft geben und aufkochen. Bei mittlerer Hitze 4-5 Min. sprudelnd kochen. Die fertige Marmelade in die vorbereiteten Gläser füllen. Die gefrorene Schokolade sieben. Die groben Stücke teelöffelweise daraufgeben und vorsichtig und rasch unterheben. Gläser verschließen und die Marmelade abkühlen lassen.