

Rezept

# Orangengelee mit Campari

Ein Rezept von Orangengelee mit Campari, am 19.04.2024

## Zutaten

- |                      |                               |
|----------------------|-------------------------------|
| <b>1</b> Bio-Orange  | <b>4-5</b> Orangen            |
| <b>75 ml</b> Campari | <b>500 g</b> Gelierzucker 1:1 |
| kleine Einmachgläser |                               |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 30 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 81 kcal

## Zubereitung

1. Bio-Orange heiß abwaschen, abtrocknen. Etwa 3 TL Schale mit dem Zestenreißer abziehen oder mit der Reibe abreiben.

---

2. Den Saft aller Orangen auspressen. Etwa 375 ml Saft abmessen, in einem Topf mit dem Campari und dem Gelierzucker verrühren. Die Orangenschale dazugeben.

---

3. Die Mischung langsam und unter häufigem Rühren zum Kochen bringen, bei mittlerer bis starker Hitze 4 Min. sprudelnd kochen lassen. In gründlich gereinigte Gläser umfüllen, diese sofort verschließen.