

Rezept

Orangenmarmelade mit Orangenlikör

Ein Rezept von Orangenmarmelade mit Orangenlikör, am 07.11.2024

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 kg Orangen | 2 Bio-Orangen |
| 2 Zitronen | 500 g Gelierzucker 2 : 1 |
| 2 EL Orangenlikör (z. B. Cointreau) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Gläser (à 1/4 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Die Schale mit einem scharfen Messer von den Orangen schneiden, dabei die weiße Haut mit entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und die Kerne eventuell entfernen.
2. Die Bio-Orangen heiß waschen und abtrocknen, die Schale mit einem kleinen Messer dünn abschälen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Saft der Orangen und Zitronen auspressen.
3. Den Zitronen- und Orangensaft, die Orangenschale und Orangenstücke sowie den Gelierzucker in einen großen Topf geben und alles mischen. Zugedeckt ca. 12 Std. (am besten über Nacht) ziehen lassen.
4. Die Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) mit heißem Wasser waschen und umgedreht auf einem Küchentuch trocknen lassen.
5. Die Orangenmasse unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Kurz vor dem Ende der Kochzeit die Gelierprobe machen. Dafür mit einem Tee- oder Kochlöffel etwas Marmelade auf einen Teller tropfen lassen. Wird sie innerhalb von 1/2 Min. nicht fest, die Marmelade weitere 1-2 Min. kochen lassen. Orangenlikör dazugeben und unterrühren.
6. Die Orangenmarmelade in ein hitzebeständiges Gefäß mit Ausgießer geben. Die Gläser bis zum Rand mit Marmelade füllen. Dabei darauf achten, dass der Rand sauber bleibt. Die Gläser sofort verschließen und abkühlen lassen.