

Orangen- marmelade

ZUTATEN FÜR

18–20 GLÄSER À 200 ML

3 kg unbehandelte Orangen

2 kg Feinkristallzucker

60 g Pektin oder

3 gestrichene TL Agar-Agar

ZUBEREITUNG

- 2 kg der Orangen mit Schale vierteln (1) und über Nacht im lauwarmen Wasser einweichen (2). Am nächsten Tag ca. 10 Minuten in kräftigem Salzwasser kochen (3) und am besten wieder über Nacht in Wasser einweichen (4). Wasser eventuell öfters wechseln bzw. abschütten.
- Danach die Orangen zerkleinern. Restliche Früchte auspressen und den Saft mit Zucker und Pektin bzw. Agar-Agar vermischen (5–7).
- Aufkochen, 10 Minuten sprudelnd kochen lassen und dann im Turmmixer pürieren (8–9). Gelierprobe machen (10) (s. S. 23).
- Sofort in Gläser füllen, mit einer Pipette einige Tropfen Alkohol darüberträufeln, anzünden und gleich verschließen (11–12).



1 2



3 4



5 6



7 8



9 10



11 12