

Bitterorangen-Marmelade



Zutaten

- Bitterorangen (Pommeranzen), ersatzweise Bio-Orangen = ca. 4 Stück
- ca. 500 g Zucker

Zubereitung

1. Die Orangen heiß waschen, trocknen und längs halbieren. Die Hälften der Länge nach in dünne Spalten schneiden - so lassen sich die Kerne leicht entfernen. Die Spalten quer in feine Streifen schneiden, den Saft dabei auffangen.
2. Die Orangenstreifen mit dem Saft in einen Topf füllen, knapp mit Wasser bedecken, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 1 Std. garen, bis die Orangenstreifen weich sind.
3. Die Orangenstreifen durch einen Fleischwolf drehen oder mit dem Pürierstab zerkleinern. Das Püree wiegen und mit der gleichen Menge Zucker verrühren. 15 Min. quellen lassen.
4. Die Orangen-Zucker-Mischung unter Rühren aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 5-7 Min. kochen lassen. Kochend heiß in saubere Schraubdeckelgläser füllen, verschließen und abkühlen lassen, dabei ab und zu umdrehen, damit sich die Schalenstücke gleichmäßig verteilen. Kühl und dunkel aufbewahren.

From:

<https://g6r.de/dw/> - g6r

Permanent link:

<https://g6r.de/dw/rezpte:bitterorangenmarmelade?rev=1519036437>

Last update: **2018-02-19 11:33**

