

Bio-Orangenmarmelade

Zutaten

- 1 kg Orangen in Bioqualität
- 1 EL Tafelsüße
- 150 g Zucker
- 25 g Pektin

Alternativ: Gelierzucker 1:1

Zubereitung

1. **Orangen** warm waschen und mit einem Tuch trocken reiben
2. Orangen halbieren und entsaften. **Saft** kaltstellen.
3. Die halben Orangen mit einem scharfen Messer schälen, sodass wenig weißes Fruchtfleisch an der Schale haftet. Die **Schalenstücke** in feine Streifen schneiden.
4. Die Schalenstücke in einem Topf mit Wasser bedecken und ca. **20 Minuten** leicht köcheln lassen.
5. Das Kochwasser mit den **Schalenstreifen** und dem gepressten **Orangensaft** mischen und abwiegen.
6. Die restlichen **Zutaten zugeben** bzw. die entsprechende Menge **Gelierzucker** hinzufügen.
7. Alles in einem Topf **5 Minuten** unter ständigem Rühren sprudelnd kochen. Anschließend eine **Gelierprobe** machen.
8. Kochend heiß in saubere Gläser **randvoll füllen** und **fest verschließen**.



Gutes Gelingen wünscht
Norbert Jung
Küchenleitung HdbL

