

Feigen-Orangen-Konfitüre

Diese leckere Marmelade mit frischen Feigen und Orangen sieht toll aus und schmeckt super-fruchtig..

etwa 60 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 10 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

750 g Feigen (vorbereitet gewogen)
250 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wie koche ich eine Orangenmarmelade mit frischen Feigen?:

1 Früchte vorbereiten:

Feigen waschen, halbieren, in feine Scheiben schneiden. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen und Fruchtfilets ausschneiden. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Früchte mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Gelierprobe durchführen: 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

3 Marmelade in Gläser füllen:

Marmelade bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch kann man nach dem Kochen 3 EL Orangenlikör unterrühren.

