

# Heidelbeer-Orangen-Konfitüre pur und kreativ

Fruchtige Blaubeeren aufregend kombiniert mit Orangensaft, salzigem Lakritz oder geschichtet mit Nektarinen-Konfitüre und einem feinen Vanillearoma

etwa 8 Gläser (je 200 ml)  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1000 g Heidelbeeren  
(Blaubeeren, vorbereitet  
gewogen)  
1 unbehandelte Orange  
500 ml Orangensaft, von etwa 4  
Orangen  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-  
Aroma  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker  
Super 3:1

## 1 Früchte vorbereiten:

Heidelbeeren waschen, verlesen und 1000 g abwiegen. Große feste Heidelbeeren evtl. anpürrieren. 1 unbehandelte Orange heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Alle Orangen auspressen und 500 ml Orangensaft abmessen.

Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

## 2 Marmelade kochen:

Heidelbeeren, Finesse, Orangenschale und -saft 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 und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen. Bei süßen Früchten hilft es 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterzurühren.

③ Marmelade in Gläser füllen:

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

Für eine **Schicht-Marmelade mit Heidelbeeren und Nektarinen** ein **halbes Rezept Heidelbeer-Orangen-Marmelade** zubereiten und die Gläser zur Hälfte füllen. Aus 250 g vorbereiteten Nektarinen (waschen, fein schneiden), 250 ml Orangensaft, 1/2 Pck. Super Gelierzucker und 1/2 Pck. Finesse entsprechend eine Konfitüre kochen und darauf verteilen. Die Gläser nicht umdrehen, da die Schichten sonst vermischen.

Für eine **Heidelbeer-Orangen-Marmelade mit Lakritz** zusätzlich **nach dem Kochen** 30 g fein gehacktes salziges Lakritz (z. B. Salzheringe/-Brezeln) unterrühren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frischen Heidelbeeren können Sie auch tiefgekühlte Heidelbeeren verwenden. Früchte auftauen lassen und Saft mitverwenden.