

# Himbeer-Orangen-Konfitüre

Eine fruchtige Himbeer-Marmelade mit Orangenfilets schnell selbst gemacht.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

750 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)  
250 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) von etwa 4 Orangen  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Beerenkonfitüre

Wie koche ich eine Himbeer-Orangen-Marmelade?:

## 1 Früchte vorbereiten:

Himbeeren verlesen und 750 g abwiegen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden und 250 g abwiegen.

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

## 2 Marmelade kochen:

Himbeeren und Finesse 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:**

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach dem Kochen nach Wunsch 2 EL Orangenlikör unterrühren.

