

Himbeer-Orangen-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Orangenfilets

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 & Gelee

1 Vorbereiten:

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

2 Zubereiten:

Früchte, Finesse mit Gelierzucker in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) 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.

1 Portion = 25 g