

Leichte Orangen-Grapefruit-Marmelade

Eine fruchtige Marmelade

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) von etwa 5 Orangen
500 g Grapefruitfilets (vorbereitet gewogen) von etwa 5 Grapefruits
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Super
350 g Zucker (weißer, brauner, Rohr- oder Fruchtzucker)

1 Vorbereiten:

Orangen und Grapefruits schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets ausschneiden und je 500 g abwägen.

2 Zubereiten:

Fruchtfilets und Finesse in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Super mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Marmelade statt mit Zucker mit 25 ml Flüssigsüße zubereiten, geben Sie dann alle Zutaten gleichzeitig in den Kochtopf.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 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.
- Um Orangen zu filetieren, schneiden Sie mit einem scharfen Messer am Blütenansatz und der Unterseite der Orange bis zum Fruchtfleisch-Ansatz einen Deckel ab. Stellen Sie die Orange auf ein Schneidebrett und schneiden Sie die Schale von oben nach unten rundherum so dick ab, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Schneiden Sie nun die Fruchtfleits nacheinander vorsichtig zwischen den Trennhäuten heraus.

