

Orangen-Campari-Marmelade

Diese Orangen-Marmelade bekommt mit Campari eine tolle Farbe und eine leicht herbe Note. Das ist ein leckerer Cocktail zum Frühstück.

etwa 7 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) von etwa 9 Orangen
300 ml Orangensaft
100 ml Campari
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker mit Süßungsmittel aus Stevia

Wie koche ich Orangenmarmelade mit Campari?:

1 Orangen filetieren:

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfleits herausschneiden und 500 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Orangenfilets 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**. Jetzt Campari unterrühren. 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 vorbereitete Gläser füllen. Mit Deckeln verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen. Gläser während des Erkaltes öfter umdrehen, damit sich die Orangenfilets besser verteilen.



Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine alkoholfreie Marmelade kann der Campari durch 100 ml Orangensaft oder alkoholfreien Campari-Sirup (z.B. Monin Sirup Bitter Aperitif®) ersetzt werden.
- Wenn die Marmelade mit 1 Pck. Dr. Oetker Super Gelierzucker zubereitet werden soll, einfach die Zutaten auf 800 g Orangenfilets, 400 ml Orangensaft und 150 ml Campari erhöhen.

