

Orangen-Himbeer-Marmelade

Diese superfruchtige Orangenmarmelade mit frischen Himbeeren hat eine tolle Farbe für ein sonniges Frühstück!

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

700 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen)
300 g Himbeeren (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

Wir kochen eine Orangenmarmelade mit Himbeeren?:

1 Früchte vorbereiten:

Orangen schälen, dabei die weiße Haut entfernen, Filets herausschneiden und 700 g abwiegen. Himbeeren waschen und 300 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Früchte 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine besondere Note rühren Sie nach dem Kochen 3 EL Himbeergeist unter die Marmelade.
- Statt mit frischen Himbeeren kann die Marmelade auch mit tiefgekühlten Früchten zubereitet werden.

