

Orangen-Ingwer-Marmelade

Fruchtige Orangen-Ingwer-Marmelade zum Frühstück.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) von etwa 5 Orangen
400 ml Orangensaft (frisch gepresst von etwa 5 Orangen oder Handelsware, ungesüßt)
10 g frisch geriebener Ingwer (etwa 1 TL)

Wie koche ich Orangen-Ingwer-Marmelade?:

1 Früchte vorbereiten:

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfleits herausschneiden und 500 g Fruchtfleits abwiegen. Orangen auspressen und 400 ml abmessen. Ingwer schälen, fein reiben und etwa 10 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Orangenfilets, -saft, Ingwer 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. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

3 Marmelade in Gläser füllen:

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