

Orangengelee mit Fruchtschalen

Super fruchtig ist dieses Orangengelee

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht



bis 100 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

30 g Orangenschale von 1
unbehandelten Orange
1 ¼ l Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker
Super 3:1

1 Vorbereiten:

Orange heiß waschen, trocken reiben, **sehr dünn** schälen, Schale in feine Streifen schneiden und 30 g abwiegen. Orangen auspressen und 1,25 l Saft abmessen.

2 Zubereiten:

Orangensaft und -schale mit Super 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

- Gläser während des Erkalts öfter drehen, damit sich die Orangenschale besser verteilt.
- Sie können das Gelee statt mit Super Gelierzucker auch mit Gelfix Classic, 1150 g Zucker und nur 800 ml Orangensaft zubereiten. Bitte beachten Sie die Packungsanleitung.
- Besonders lecker schmeckt es mit frisch gepresstem Orangensaft.