

# Orangengelee

Ein herbes Orangengelee zum Frühstück.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

30 g Orangenschale von 1 -2  
unbehandelten Orangen  
850 ml frisch gepresster Orangensaft  
(von etwa 10 Orangen)  
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra  
2:1

## Wie mache ich Orangengelee?:

### 1 Früchte vorbereiten:

Unbehandelte Orange(n) sehr dünn schälen, Schale in feine Streifen schneiden und 30 g abwiegen. Orangen auspressen und 850 ml Saft abmessen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Gelee kochen:

Orangensaft und -schale 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.

### 3 Gelee in Gläser füllen:

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Gläser während des Erkaltens öfter drehen, damit sich die Orangenschale besser verteilt.

