

# Orangenmarmelade nach schottischer Art

Eine herbe Orangenmarmelade mit Whiskey.

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

30 g Orangenschale (von etwa 3 unbehandelten Orangen)  
500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) von etwa 9 Orangen  
400 ml Orangensaft  
100 ml Whiskey  
1 Btl. Dr. Oetker Gelfix Extra 2:1  
500 g Zucker

Wie koche ich schottische Orangenmarmelade ?:

### 1 Früchte vorbereiten:

Orangen heiß waschen, trocken reiben, sehr **dünn** schälen und Schale in feine Streifen schneiden oder Früchte mit einem Fadenschneider/Zestenreißer schälen. Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, 500 g abwiegen und pürieren. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

### 2 Marmelade kochen:

Orangenpüree, -saft und -zesten sowie Whiskey in einen großen Kochtopf geben. 1 Btl. Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und **unter Rühren** zum Kochen bringen. 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 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

- Statt mit Whiskey kann man die Marmelade auch komplett mit Orangensaft zubereiten.
- Zu der Orangenmarmelade passen sehr gut [Scones](#).

