

Orangenmarmelade pur und kreativ

Eine Frucht, viele Ideen

etwa 8 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

___ bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) , von etwa 9 Orangen
500 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

1 Vorbereiten:

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfleits herausschneiden und 500 g Fruchtfleits abwiegen.

2 Zubereiten:

Orangenfilets und -saft mit Extra 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.

Zutaten nach Lust und Laune:

Eine exotische Variante bekommen Sie, wenn Sie 200 g Orangenfilets durch 200 g vorbereitete **Mangowürfel** (Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln) ersetzen. Oder probieren Sie eine **Multivitamin-Orangenmarmelade**. Dafür ersetzen Sie den Orangensaft durch 100%igen Multivitaminsaft.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Für eine edle Variante mit Alkohol ersetzen Sie 200 ml Orangensaft durch 200 ml **Prosecco**. Anschließend wie im Rezept beschrieben zubereiten.

Durch die Zugabe von 2 EL vorbereiteter **Minze** oder **Zitronmelisse** (Kräuter waschen, trocken tupfen und fein schneiden) wird Ihre Orangenmarmelade noch frischer. Die Kräuter nach 2 Min. Kochzeit zugeben und noch 1 Min. mitkochen.

Eine **Orangen-Kokos-Marmelade** bekommen Sie, wenn Sie anstatt 500 ml Orangensaft nur 200 ml Orangensaft und 200 ml Kokosmilch verwenden.

Oder versuchen Sie die feurige Orangenmarmelade. 1-2 getrocknete **Chilischoten** sehr fein hacken und vor dem Kochen zur Marmelade geben.

Hinweis: Die Haltbarkeit wird durch die Zugabe von Kräutern, Kokosmilch und Chili verkürzt.

Tipps aus der Versuchsküche

- Gläser während des Erkaltens öfter umdrehen, damit sich die jeweiligen Zutaten besser verteilen.
- Sie können die Marmelade statt mit Extra Gelierzucker, mit 1 Pck. Dr. Oetker Gelfix Extra und 500 g Zucker zubereiten.
- **Gelierprobe:** Vor dem Abfüllen 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.

