

Orangenmarmelade

Eine klassische Orangenmarmelade zum Frühstück gibt's nicht nur in London

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) , von etwa 7 Orangen
500 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Extra Gelierzucker

1 Vorbereiten:

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, Saft dabei auffangen und 500 g Fruchtfilets abwiegen. 500 ml Orangensaft (mit dem aufgefangenen Saft) abmessen.

2 Zubereiten:

Orangensaft und -filets 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Gläser während des Erkaltes 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

1 Portion = 25 g



© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de ·
Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)