

Orangenmarmelade

Einfach selbstgemachte Orangenmarmelade ist nicht nur in London ein Klassiker.

etwa 60 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 6 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

500 g Orangenfilets (vorbereitet gewogen) von etwa 7 Orangen
500 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

Wie koche ich Orangenmarmelade?:

1 Orangen vorbereiten:

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfleits herauschneiden, Saft dabei auffangen und 500 g Fruchtfleits abwiegen. 500 ml Orangensaft (mit dem aufgefangenen Saft) abmessen.
Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Orangensaft und -filets mit Gelierzucker Extra 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 und erkalten lassen. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen und erneut eine Probe machen.

3 Marmelade in Gläser füllen:

Marmelade 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Gläser während des Erkaltens öfter umdrehen, damit sich die jeweiligen Zutaten besser verteilen.
- Die Orangenmarmelade statt mit Gelierzucker Extra mit 1 Pck. Dr. Oetker Gelfix Extra und 500 g Zucker zubereiten.

