

Quitten-Orangen-Konfitüre

Geraspelte Quitten und Orangensaft sind die leckeren Zutaten für diese Marmelade.

etwa 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

500 ml frisch gepresster Orangensaft
(von etwa 6 Orangen)
600 g Quitten (vorbereitet gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

Wie koche ich Quitten-Orangen-Marmelade?:

1 Früchte vorbereiten:

Orangen auspressen und 500 ml abmessen. Quitten mit einem Tuch trocken abreiben, um den Flaum zu entfernen. Quitten waschen, schälen, fein reiben, so dass das Kerngehäuse stehen bleibt und 600 g abwiegen. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Marmelade kochen:

Quitten und Orangensaft 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 oder bei süßen Früchten 1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unterrühren.

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

- Die Konfitüre mit 1/2 TL gemahlene Gewürznelken verfeinern.
- Lecker schmeckt die Konfitüre auch zu Pfannkuchen.

