

Renekloden-Konfitüre

Eine fruchtige Marmelade mit Renekloden zum Frühstück.

etwa 59 Portionen



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für etwa 6 Gläser je 200 ml:

Zutaten:

120 ml frisch gepresster Zitronensaft
(von etwa 3 Zitronen)
60 ml frisch gepresster Orangensaft
(von etwa 1 Orange)
800 g Renekloden (vorbereitet
gewogen)
1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1

Wie koche ich eine Reneklodenmarmelade?:

1 Früchte vorbereiten:

Zitronen und die Orange auspressen und 120 ml Zitronen- bzw. 60 ml Orangensaft abmessen. Renekloden waschen, entsteinen, fein schneiden und 800 g abwiegen.

2 Marmelade kochen:

Saft und Früchte 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.