


Orangenkonfitüre mit Ingwer und Whisky

ca. 3 - 4 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

900 g geschälte, entkernte Orangen
1 Pkg. Dr. Oetker Gelierzucker Extra
2:1
60 g fein gehackter, kandierter Ingwer
6 EL Whiskey

- 1 Die Orangen klein schneiden, mit Gelierzucker vermischen und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: ca. 4 Minuten

- 2 Vom Herd nehmen und Ingwer mit Whisky einrühren. Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.