

Orangenmarmelade

ca. 6 Gläser (je 200 ml)



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

7 Orangen (ca. 500 g)
500 ml Orangensaft
1 Pkg. Dr. Oetker Extra Gelierzucker
2:1

Wie koche ich Orangenmarmelade?:

- 1 Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfleits herausschneiden, Saft dabei auffangen und 500 g Fruchtfleits abwiegen. 500 ml Orangensaft (mit dem aufgefangenen Saft) abmessen.
- 2 Orangensaft und -filets mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: mind. 3 Min. sprudelnd kochen

Die heiße Marmelade randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Gläser während des Erkalts 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.