Orangenmarmelade

Die feine Orangenmarmelade nach diesem Rezept schmeckt nicht nur zu Gebäck, sie verfeinert auch geschmortes Fleisch und Gemüse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 24,8 h



Zutaten

3 kg	Orangen
2 kg	Feinkristallzucker
50 g	Pektin

Zubereitung

1. Die **Orangenmarmelade** benötigt einige Zeit in der Herstellung, aber es lohnt sich. Einen Großteil der Orangen mit der Schale vierteln und in lauwarmes Wasser legen. Über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag Salzwasser zum Kochen bringen und die Orangenviertel ca. 10 Minuten darin kochen.

2. Herausnehmen und eine weitere Nacht in Wasser einweichen. Falls nötig, das Wasser mehrmals wechseln. Orangen in kleine Stücke schneiden. Die übrigen Orangen auspressen und den Orangensaft mit Pektin (oder Agar-Agar) und Zucker vermischen.

3. Aufkochen und 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend pürieren und eine Gelierprobe machen. Ist die Gelierprobe in Ordnung, die Orangenmarmelade sofort in die vorbereiteten Gläser füllen.

4. Einige Tropfen Alkohol (am besten mit einer Pipette) auf die Orangenmarmelade geben, anzünden und direkt verschließen. Fertig ist die leckere Orangenmarmelade.

Tipp

Die Orangenmarmelade nach Belieben mit Gewürzen verfeinern wie z.B. Gewürznelken oder Zimt.