Orangen-Campari-Marmelade

Sonstige Gerichte » Marmeladen

Zutaten (4 Gläser à 300ml)

» 500g Orange(n)
» 300ml Orangensaft
» 100ml Campari
» 350g Zucker
» Fruchtzucker
» 1 Beutel Gelfix Super

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Die Orangen mit einem scharfen Messer schälen, dabei auch die weiße Haut vollständig entfernen, dann die einzelnen Fruchtfilets herauslösen, den Saft dabei auffangen. 500g Orangenfilets abwiegen, die Orangen auspressen und den Saft abmessen. Campari abmessen.

2. Orangensaft und -filets in einen großen Kochtopf geben. Zucker mit dem Geliermittel mischen, dann mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mindestens 3min unter ständigem Rühren sprudelnd kochen. Anschließend von der Kochstelle nehmen und den Campari zügig unterrühren.

3. Marmelade evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Twist-off-Deckeln verschließen, die Gläser umdrehen und etwa 5min auf dem Deckel stehen lassen. Gläser auch während des Erkaltens auch öfter mal umdrehen, damit sich die Orangenfilets besser verteilen.

Tipp: Für die alkoholfreie Variante einfach 100ml mehr Orangensaft nehmen.

Nährwerte: 539kcal/E1g/F0g/KH117g pro Glas

angelegt am: 22.06.2006 Rezept-Nr: 2096

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke