

Orangen-Marmelade ohne Geliermittel



Zutaten:

- 2 kg Bio-Orangen
- 800 g Zucker
- 350-700 ml Wasser

Zubereitung:

- Orangen gründlich waschen. Oben und unten abschneiden.
- Orangenschale mit der weißen Haut dick mit einem Messer abschälen. Sie wird zum Schluß in schmale Streifen geschnitten, wenn man Zesten in der Marmelade möchte. Wenn nicht, eignet sich auch die 2. Variation, s.u.



- Fruchtfleisch in grobe Stücke schneiden. Falls die Orangen Kerne haben, diese entfernen.
- Fruchtfleisch im Mixer zerkleinern.
- Wasser und Zucker zugeben. Alles zum Kochen bringen und etwa eine Stunde leicht köcheln lassen. Häufig umrühren, damit nichts ansetzt, ggf. etwas Wasser zugeben.
- Kurz vor Ende der Gelierzeit abschmecken, ggf. Zucker hinzu geben, je nach Geschmack.
- Gelierprobe machen.
- Die Marmelade sollte eine leicht cremige Konsistenz behalten.
- Ergibt, wie auf dem großen Foto 8 Gläser á 250 ml. Hier habe ich den Rest in zwei kleine Gläser gefüllt.

2. Variation:

Die Orangen mit der Schale grob zerkleinern, ähnlich wie im ersten Schritt (Bild 1 von 4) und dann im Mixer zerkleinern. Danach wie zuvor beschrieben fortfahren.