

# Orangen-Marmelade

Eine eher liebliche Variante der Orangen-Marmelade...



## Zutaten:

- 1.500 g Bio-Orangen
- 10 Kumquats
- 500 g Zucker
- 1 Pack. Gelierfix 2 zu 1
- 1 Vanille Schote
- 1 EL Zitronensäure
- Eine Untertasse für die Garprobe in den Kühlschrank stellen

## Zubereitung:

Orangen waschen, abtrocknen. Die Schale von 2 Orangen abreiben. Die Schalen aller Orangen abschneiden, so dass keine Häutchen mehr daran sind, und Orangen filetieren. Den Saft, der dabei herausläuft auffangen und mit den Filets in den Topf geben. Alles zusammen sollte insgesamt 1.000 g ergeben, damit das Verhältnis zum Zucker stimmt.

Die Kumquats ebenfalls waschen und abtrocknen, dann in Scheiben schneiden. Sobald die Kerne kommen und die Innenhäute hart werden, diese entfernen. Wichtig ist vor allen Dingen die Schale. Hier spielt das weiche Weiße unter der Schale keine Rolle. Zu den Orangen im Topf hinzufügen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, die Vanille herauskratzen und alles zusammen ebenfalls in den Topf geben. Die Schoten werden nach dem Kochen entfernt.

Je nachdem welches Geliermittel benutzt wird, entsprechend der Zubereitung fortfahren. Zur Garprobe etwas Konfitüre auf die gekühlte Untertasse geben.

Nach dem Aufkochen in saubere Gläser mit Schraubverschluss füllen und die Gläser für eine Minute auf den "Kopf" stellen.

**Schwierigkeitsgrad:** leicht

**Zubereitungszeit:** ca. 60 Min.