



Menge 8 - 10 Gläser à 200 g



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

BITTERE ORANGEN-MARMELADE MIT INGWER

Die Schale von Bio-Orangen verleiht der Marmelade eine leicht bittere Note, frischer Ingwer sorgt für eine gewisse Schärfe. Very British!



Zubereitung

1. Bio-Orangen abwaschen, abtrocknen, dünn schälen (ohne die weiße Haut) und Schale in feine Streifen schneiden. Anschließend die Bio-Orangen und anderen Orangen komplett schälen, Fruchtfleisch klein schneiden und pürieren. Ingwer schälen und fein reiben.
2. 1 kg Orangenpüree abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 1:1, Ingwer und Orangenschale in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
3. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
4. Marmelade sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

4	Bio-Orangen
7-8	Orangen (vorbereitet gewogen)
40 g	frischer Ingwer (geschält gewogen)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.