



Menge 8 - 10 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit mittel

BITTERE ORANGEN-PAMPELMUSEN-MARMELADE

Mit der Schale der Zitrusfrüchte wird die Marmelade herrlich bitter!



Zubereitung

1. Bio-Orangen und Bio-Pampelmuse heiß abwaschen und abtrocknen. Dünn schälen (ohne die weiße Schale), in ca. 3–4 cm lange, ganz feine Streifen schneiden oder mit dem Zestensneider dünne Streifen abreißen.
2. Alle Orangen und Pampelmusen filetieren und das Fruchtfleisch in kleine Stückchen schneiden.
3. Insgesamt 1 kg Früchte (inkl. Schalen) abwiegen, mit Diamant Gelierzucker 1:1 in einem großen Topf mischen und unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Bei starker Hitze unter Rühren 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Marmelade sofort heiß in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Zutaten

2	Bio-Orangen
1	Bio-Pampelmuse (oder Grapefruit)
ca. 500 g	Orangen
ca. 500 g	Pampelmuse (oder Grapefruit)
1 kg	Diamant Gelierzucker 1:1

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.