

Bitterorangen-Marmelade

Zubereitungsdauer: 3 h. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegan

Portionen

8 S.

Zutaten

1 kg Bitterorangen naturbelassen
5 St. naturbelassenen Zitronen
1500 g Zucker

Zubereitung

Orangen waschen, von 2 Orangen die Schale mit einem Kartoffelschäler fein abschälen und zur Seite stellen, Fruchtfleisch würfeln. Orangen mit Schale in kleine Stückchen schneiden, dabei entkernen. Die Kerne in einem kleinen Stoffsäckchen zusammen mit den Früchten in einen Topf geben. Dann den Saft der 5 Zitronen und 2 ¼ Liter Wasser hinzugeben und alles zum Kochen bringen.

Bei zugedektem Topf auf niedriger Temperatur 1½ Stunden lang sanft köcheln lassen. Die Orangenschale sollte weich sein. 20 min. vor Ende der Garzeit die extra Schale zufügen - sie zerfällt dann nicht und sieht im Glas sehr hübsch aus. Das Stoffsäckchen herausnehmen und fest auspressen. Nun den Zucker unter langsamem Rühren einfließen lassen und noch einmal aufkochen, bis die Masse geliert. Marmelade heiß in die vorbereiteten Gläser füllen und luftdicht verschließen.