



ökokiste
Einfach. Wertvoll.

Orangenmarmelade

Ökokisten-Rezept des Monats Februar 2020

zur Verfügung gestellt von Katrin Schlick, Lotta Karotta, Gleichen

Zutaten:

1 kg Orangen oder Blutorange (z. B. Tarocco aus Sizilien)

Saft einer Zitrone

500g Gelierzucker 2:1

etwas Vanillepulver

Zubereitung:

Bei zwei Orangen mit dem Zestenreißer schmale Schalenfäden abritzen. Das geht auch mit dem Sparschäler (dann in dünne Fäden schneiden). Alle Orangen mit dem Messer schälen, so dass das Weiße komplett ab ist. In kleine Stückchen schneiden, die Zesten und den Saft einer Zitrone dazu, mit Gelierzucker und Vanillepulver in einem Topf aufkochen. Ca. 3-5 Min. sprudelnd kochen und in ausgekochte Schraubgläsern füllen. Umgedreht abkühlen lassen. Fertig ist dein sizilianischer Fruchtaufstrich!

