

Orangen - Konfitüre

Kategorien: Marmeladen, Einmachen

Zutaten für: 1 Angabe

9		Unbehandelte Orangen; ca. (sehr gut geeignet Blutorangen "Moro")
3		Unbehandelte Zitronen = geschält zusammen 1 1/2 Kg Fruchtmasse
300	Gramm	Zucker
1	kg	Gelierzucker; ca.

Anleitung:

Früchte sehr gut waschen, ganz dünn schälen. 100 g dieser Schalen in feine Streifen schneiden, mit 3/4 l Wasser und 300 g Zucker im geschlossenen Topf 15 Minuten brausend kochen lassen. Die Früchte filetieren und kleinschneiden, die gekochten Schalen samt Wasser hinzufügen, das Ganze im geschlossenen Topf 20 Minuten kochen, danach abkühlen lassen. Der Fruchtmasse entsprechend die gleiche Menge Gelierzucker hinzufügen, zum Kochen bringen und 2 Minuten kochen lassen, Randvoll in Marmeladengläser füllen und sofort verschließen. Von Else Obermüller, Schenefeld