

Orangengelee - Feinschmecker

Kategorien: Marmeladen, Einmachen

Zutaten für: 1 Angabe

10	Orangen (1 l Saft); bis 1/2 Mehr
1	kg Gelierzucker
4	Essl. Orangenlikör

Anleitung:

Schale von fünf Orangen in ganz feine Streifen schneiden und mit etwas Wasser kochen, bis sie weich sind. Orangensaft und -streifen mit Gelierzucker ankochen und unter Rühren 4 Minuten sprudelnd fortkochen. Schaum abschöpfen und Orangenlikör unterrühren. Gelee kochendheiá in vorbereitete Gläser füllen und diese sofort verschlieáen. Nach 60 Minuten die Gläser wenden, damit die Schalenstreifen gleichmäßig im Glas verteilt sind.