

Orangenschalen - Marmelade

Kategorien: Konserve, Marmelade, Orange

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Gekochte Orangenschalen von Ungespritzten Früchten
500	Gramm	Zucker
1/4	Ltr.	Wasser
2	Essl.	Whisky

Anleitung:

Die Orangen werden heiss gewaschen, gebuerstet und geschaelt.
Weichkochen und in duenne Streifen schneiden.

Aus Zucker und Wasser einen Sirup bereiten und bis 105GradC
einkochen. Die Orangenschalen dazugeben und weiterkochen, bis sie
durchsichtig scheinen. Gelierprobe machen und die fertige Marmelade
mit dem Whisky mischen, in Glaeser fuellen.

Diese sehr beliebte >>Herrenmarmelade<< ist auch eine vorzuegliche
Fuellung fuer leicht saeuerliche Fruchtortten oder Kleingebaeck.