

Orangenmarmelade

Zutaten:

2 kg Bio-Orangen, 1 Packung Gelierzucker 2:1, Vanillearoma, 1 Sternanis, 1 Prise Salz, Zitronensaft

Zubereitung:

Von einer Orange Abrieb gewinnen. Die Orangen dick schälen bis auf das Fruchtfleisch. Die Orangen filetieren, den übrig gebliebenen Rest auspressen und zu den Orangenspalten geben. Es sollte eine Gesamtmenge von ca. 1 kg ergeben. Alles in einen großen Topf geben und alle o.g. Zutaten hinzufügen. Dabei den Zitronensaft vorsichtig dosieren, je nach Süße der Orangen bzw. nach Gusto. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 5-8 Minuten sprudelnd kochen. Eventuell eine Gelierprobe machen. Die Marmelade noch heiß in saubere Gläser abfüllen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!