

Orangen-Marmelade

Ob auf Toast oder zum Schinken – diese feine selbstgemachte Marmelade schmeckt fruchtig und süß. Vanille, Rum oder Ingwer können den Geschmack verfeinern.

Zutaten für ca. 4 dl

6–7 Orangen
80g Kumquats
1 Karambole
1 Zimtstange
2 Sternanis
2 Gewürznelken
1 Kardamomkapsel
1 kg Gelierzucker

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + 1 Stunde ziehen lassen

1 Drei bis vier Orangen so schälen, dass die weisse Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, Saft auffangen. Die Orangenfilets sollten 300g ergeben. Übrige Orangen auspressen. Filets und Saft müssen eine Menge von 7,5 dl ergeben.

2 Kumquats in feine Scheiben schneiden. Karambole vierteln und in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kerne aus den Früchten entfernen.

3 Vorbereitete Zutaten mit den Gewürzen in einen Topf geben, aufkochen und 1 Stunde ziehen lassen. Gewürze entfernen, unter Rühren aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

4 Noch heiss in vorbereitete Gläser füllen und gut verschliessen.

Tipp

Sie erhalten aus Zitronen oder Orangen mehr Saft, wenn Sie diese noch im Ganzen mit der flachen Hand auf dem Tisch hin- und herrollen.

