



ORANGENMARMELADE (CA. 3 GLÄSER)

1 Bio-Zitrone
1 kg Bio-Orangen

- Die Zitrone und die Orangen heiß abwaschen und die beiden Enden abschneiden.
- Alle Früchte mit Schale in ganz feine Scheiben schneiden und diese in kleine Stücke schneiden.

100 ml Orangensaft
500 g Gelierzucker
3 Nelken
1 Zimtstange
1 Sternanis

- Saft mit den Früchten, Gewürzen und dem Gelierzucker in einen Topf geben und 15 Minuten ziehen lassen.
- Leicht aufkochen, dann die Gewürze (bis auf die Zimtstange) herausnehmen.
- Je nach Belieben mit einem Pürierstab pürieren, dann aufkochen und ca. 10 Minuten kochen lassen.

-
- Gelierprobe machen, dann heiß in sterilisierte Gläser abfüllen und auf dem Kopf abkühlen lassen.

Tipp: Wer es nicht so bitter mag, der kann von beliebig vielen Orangen die Schale entfernen und daraus andere tolle Dinge zaubern.