

Dauer: Mittel	
Kategorie: Eingemachtes und Co.	•
Saison: Winter	
Für:	. • .
Verfasst von: Lungauer Kochwerk	•

Zutaten

8	Bio-Orangen
2	Äpfel
350 G	feinkörniger brauner Zucker
	Geliermittel 1:3
	gemahlener Zimt
	gemahlener Ingwer

Zubereitung

- 1. Orangen unter heißem Wasser gut waschen.
- 2. Von 2 Orangen die Schale dünn abziehen und fein schneiden, das Fruchtfleisch filetieren (alle weißen Teile entfernen) und in Stücke schneiden.
- **3.** 4 Orangen schälen und ebenfalls filetieren und in Stücke schneiden. Die restlichen 2 Orangen auspressen.
- 4. Äpfel entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- 5. Obst, Fruchtsaft (insgesamt ca. 1kg) mit Zucker und Geliermittel in einen großen Kochtopf geben, verrühren und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Marmelade geliert.
- **6.** Zimt und Ingwerpulver nach Geschmack zur Marmelade geben, Marmelade heiß in vorbereitete Gläser füllen und verschließen.