Orangenmarmelade

Dauer: Mittel Kategorie: Eingemachtes und Co. Saison: Winter Für:

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.