



Orangen-Ingwer-Marmelade

Zutaten für 3-4 Gläser à 300 ml

- 75 g Ingwer
- 500 g Bio-Orangen
- 1 Bio-Zitrone
- 450 ml Orangensaft
(100 % Fruchtgehalt, z. B. Direktsaft)
- 500 g Gelierzucker (2:1)



- 
- 1 Die Schraubgläser mit kochendem Wasser ausspülen und auf einem Geschirrtuch trocknen lassen. Ingwer schälen und fein in eine Schüssel reiben. Orangen und Zitrone gründlich waschen und gut abtrocknen. Die Schale abreiben und zum Ingwer geben.
 - 2 Orangen schälen, weiße Fasern gründlich entfernen und in Stücke schneiden, dabei den Saft auffangen und alles zum Ingwer und den geriebenen Schalen geben. Mit dem Pürierstab gut pürieren. Zitrone halbieren und auspressen.
 - 3 Zitronen- und Orangensaft, Fruchtmus und Gelierzucker in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Die heiße Marmelade in Schraubgläser einfüllen, Gläser sofort verschließen und einige Min. über Kopf stehen lassen. Anschließend umdrehen und fertig auskühlen lassen.

- ❶ Gelierprobe durchführen: Etwas aufgekochte Marmelade auf einen Teller geben. Wird sie nicht fest, einige Minuten weiter kochen.
- ↻ Für einen weniger herben Geschmack Orangenschale und für weniger Schärfe Ingwer reduzieren.



vernetzungsstelle-sachsen.de

Diese Maßnahme wird mitfinanziert durch Steuermittel auf der Grundlage des vom Sächsischen Landtag beschlossenen Haushaltes.

STAATSMINISTERIUM FÜR SOZIALES
UND GESELLSCHAFTLICHEN
ZUSAMMENHALT



Freistaat
SACHSEN