

# ORANGENMARMELADE



Diese fruchtige Marmelade könnt ihr klassisch als Brotaufstrich verwenden. Sie eignet sich aber auch super als Tortenfüllung oder Plätzchenfüllung. Ich habe sie mit Zimt und Sternanis gewürzt, so passt sie auch schön in die Vorweihnachtszeit, die Gewürze könnt ihr nach Belieben weglassen oder ersetzen.



Zubereitungszeit

**30 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 10

## ORANGENMARMELADE

Filetiere die Orangen, schneide dazu die gesamte Schale ab und schneide die einzelnen Spalten heraus, achte darauf, dass keine Schale mehr daran ist und gib die Filets in einen großen Topf. Füge die übrigen Zutaten hinzu, presse den Saft aus den Orangenresten dazu und lasse die Masse unter Rühren aufkochen. Koche die Marmelade für mindestens 5 Minuten sprudelnd.



Mache vor dem Abfüllen eine Gelierprobe, gib dafür etwa 1 EL auf einen Teller und lasse sie abkühlen, wenn die Marmelade geliert kannst du sie abfüllen, falls sie zu flüssig ist noch etwas länger kochen.

## ORANGENMARMELADE:

- ☐ **1500 g** Orangenfilets
- ☐ **50 g** Zucker
- ☐ **500 g** Gelierzucker (3:1)
- ☐ **½** Zitrone (Saft)
- ☐ **1** Zimtstange
- ☐ **2** Sternanis
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt

## GLÄSER STERILISIEREN

Sterilisiere mehrere Schraub- oder Weck-Gläser indem du sie im Dampfbackofen für 20 Minuten erhitzt oder sie in einem großen Topf abkochst oder im heißesten Programm deiner Spülmaschine spülst. Verwende die Gläser direkt noch heiß.

## MARMELADE ABFÜLLEN

Nimm die Zimtstange und Sternanis aus der Marmelade. Fülle die Marmelade mit einem Trichter in die Gläser und verschließe sie luftdicht. Lasse die Gläser abkühlen und lagere sie an einem lichtgeschützten, kühlen Ort. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!