

Orangen Marmelade aus dem Thermomix



© Orangen Marmelade - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



3 Gläser je 250 g

Präsente aus der Küche sind fix gemixt und kommen von Herzen. Diese fruchtig-feine Leckerei macht sich nicht nur gut auf dem Frühstückstisch, sondern funktioniert perfekt als kleines Mitbringsel!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	1	Bio-Orange
<input type="checkbox"/>	1	Bio-Zitrone
<input type="checkbox"/>	5	Orangen
<input type="checkbox"/>	500 g	Gelierzucker 1:1
<input type="checkbox"/>	1 TL	Vanille-Extrakt (alternativ Vanillezucker)

Zubereitung

1. Bio-Orange und Zitrone heiß waschen und trocken reiben. Schale mit einem Zestenreißer oder Sparschäler dünn abschälen und bei Seite legen.
2. Orangen und Zitrone auspressen – wer hat, mit Hilfe der **Saftpressen von Wundermix oder Mixcover**. 500 g Saft in den Mixtopf einwiegen (ggf mit Wasser auffüllen).
3. Zesten, Gelierzucker und Vanillepaste hinzufügen, 10 Sek. Stufe 6 mixen (wer die Zesten kleiner mag, wiederholt den Prozess noch mal). Masse nach unten schieben und 14 Min./100 °C/Stufe 1 kochen, dabei darauf achten, dass die Masse mindestens 4 Min. sprudelnd kocht.
4. Marmelade in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Sofort verschließen und auskühlen lassen. Wichtig: Gläser nach einer Stunde noch mal leicht schütteln, damit sich die Zesten nicht alle oben sammeln bzw. besser verteilen.

Haltbarkeit: ca. 6 Monate

Tipp: Ich könnt auch gleich die doppelte Menge Marmelade kochen. Sie schmeckt jedoch frisch am besten. Bei längerer Lagerung verliert sie Farbe.

Nährwertangaben

Pro EL (20 g): ca. 50 kcal

0 g E – 0 g F – 12 g KH