

Weihnachtliche Orangenmarmelade aus dem Thermomix®



© Weihnachtliche Orangen Marmelade - Rezepte mit Herz



30 Min.



leicht



4 Gläser á 250 ml

Marmeladen-Klassiker mit feinem weihnachtlichen Geschmack

Weihnachten kann kommen!

Originelle Geschenke für Freunde und Familie habt ihr ganz fix selbst gemixt. Ob Marmelade, Likör oder feines Gebäck - Selbstgemachtes für eure Lieben zum Fest ist immer eine tolle Idee.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	400 g	Orangensaft (ca. 3-4 Orangen)
<input type="checkbox"/>	1	abgeriebenene Schale einer Bio-Orange
<input type="checkbox"/>	20 g	Ingwer in Scheiben
<input type="checkbox"/>	1	Sternfrucht in Scheiben
<input type="checkbox"/>	300 g	rosa Grapefruitsaft (ca. 2 Grapefruits)
<input type="checkbox"/>	100 g	Limettensaft (ca. 4 Limetten)
<input type="checkbox"/>	5	Kardamom-Kapseln
<input type="checkbox"/>	6	Nelken
<input type="checkbox"/>	500 g	Gelierzucker 2:1

Zubereitung

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Min./100°C/Linkslauf/Stufe 1 kochen lassen. Wichtig: Darauf achten, dass die Masse 4 Min. sprudelnd kocht.
2. Alles durch ein Sieb in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, die Sternfrucht-Scheiben aus dem Sieb fischen und gleichmäßig auf die sauberen Gläser verteilen. Gut verschließen und erkalten lassen.

Haltbarkeit:

Schmeckt am besten frisch, hält sich kühl und dunkel gelagert ca. 6 Monate. Mit der Zeit wird die Farbe der Orangenmarmelade dunkler.